



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

FURBASTRO

TIPO DI VINO
BIANCO
VENETO
IGT



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

VARIETA' DI UVA

Garganega e Müller Thurgau

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Montecrocetta
Vigneto La volpe
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata dell'uva
Garganega, diraspatura e pressatura
soffice con controllo della temperatura
con l'acqua del pozzo. Affinamento fino
alla primavera e successivo blend prima
dell'imbottigliamento con il Müller.

%
VOL

ALCOOL

12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI

8 gr/lit



ACIDITA'

5,8 gr/lit



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Giallo paglierino
intenso con riflessi
verdognoli



ABBINAMENTI

antipasti leggeri, frutti
di mare al forno o
alla griglia, creme,
piatti leggeri a base
di uova, ottimo
anche con la pizza e
come aperitivo senza
bollicina



PROFUMO

Distinto, di notevole
finezza, con la
fresca fragranza di
fiori di biancospino
e sentori di ribes e
fragoline di bosco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C



SAPORE

In bocca si
presenta morbido e
vellutato con ottime
sensazioni finali
aromatiche, dal
corpo pieno e
gradevole



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt
Scatole da 12 bottiglie