



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Matteo Furlani

BRUT METODO CLASSICO

SCHEDA TECNICA

Naturalis è frutto di una meticolosa selezione e di un assemblaggio armonioso di chardonnay, pinot bianco e pinot nero: un millesimato prestigioso, che nasce solo in annate di rara eccellenza, indicate in etichetta.

 TIPOLOGIA	Spumante
 DENOMINAZIONE	VQS Brut (Vino Spumante di Qualità)
 UVAGGIO	chardonnay pinot nero
 EVOLUZIONE	2 anni
 GRADO ALCOLEMICO	12,5% vol.
 TEMPERATURA IDEALE	6-8° C
 CALICE	calice da spumante Trento DOC



La Valle

NATURALIS FRANCIACORTA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino carico con perlage fine e persistente;
-  al naso presenta un bouquet particolarmente fine ed elegante, in cui lievito, note fruttate e agrumate primeggiano armonizzandosi fra loro;
-  al palato è fresco, dotato di una buona acidità e un grande equilibrio gustativo.

freschezza
80%

sapidità
80%

corpo
80%

morbidezza
80%

VINIFICAZIONE

-  Lo Spumante Metodo Classico Brut di Furlani, è ottenuto da uve chardonnay e pinot nero vendemmiate manualmente in cassetta, con una attenta selezione già in vigna.
-  La seconda fermentazione avviene in legno e l'affinamento in bottiglia, sui propri lieviti, per 18 mesi, dopo un remuage manuale.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo spumante trentino è un blend di chardonnay e pinot nero, predilige piatti freschi e leggeri in quanto dotato di grande bevibilità. Perfetto da accompagnare su antipasti e primi a base di pesce.

- **ELEGANTE**
- **FRESCO**
- **PESCE E CROSTACEI**

CAPELANTE ALLA GRIGLIA

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La capesante ha una tendenza dolce spiccata, che unitamente alla tendenza amarognola data dalla cottura alla griglia si bilancia e si adatta perfettamente all'abbinamento con lo spumante brut.



RISOTTO ALLA PESCATORA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Si caratterizza per la sua freschezza, eleganza e per il profumo delicato, lo consigliamo con un piatto morbido e delicato come il risotto alla pescatora.



LA CANTINA

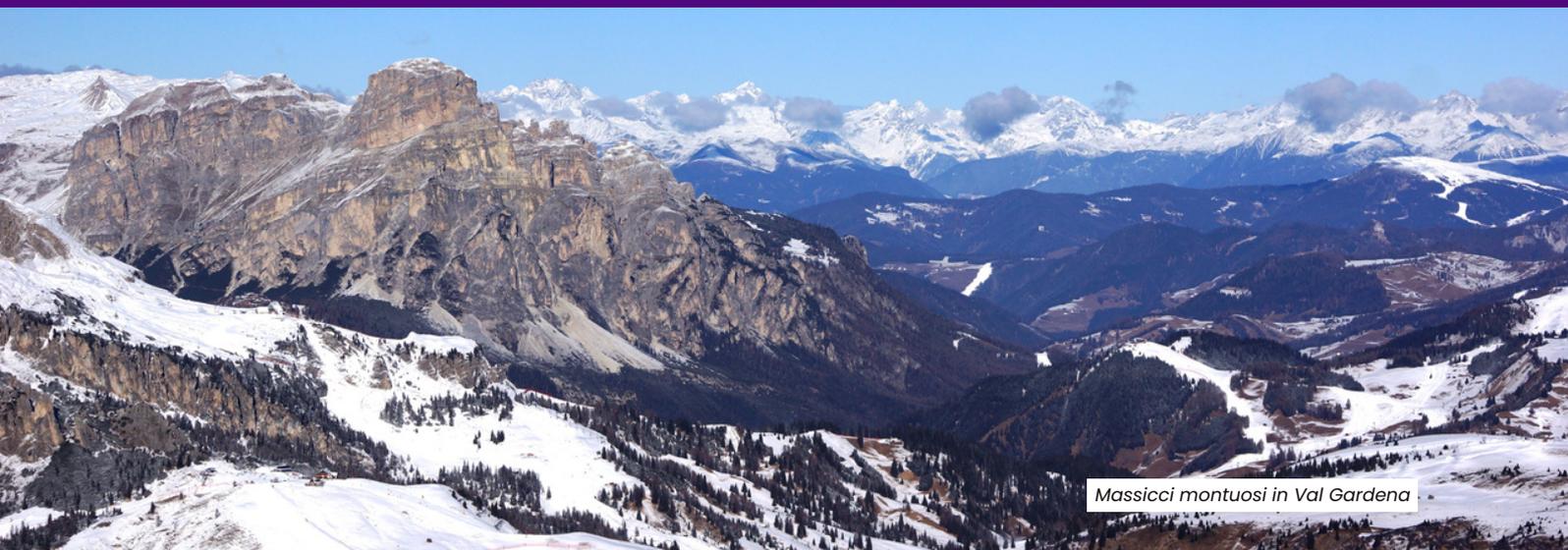
Piccola cantina artigianale a pochi passi dal comune di Trento, gestita con grande passione ed entusiasmo da Matteo Furlani, giovane viticoltore che ha scelto di produrre vino naturale.

L'azienda agricola Furlani di Vigolo Vattaro, è condotta nel pieno rispetto dell'ambiente e dell'uva, con l'obiettivo di valorizzare i vitigni autoctoni del territorio, grazie a un meticoloso lavoro in vigna e in cantina, da sempre in equilibrio tra tradizione e innovazione.



La filosofia di Matteo comincia con l'approccio al lavoro in vigna, dove si seguono i ritmi naturali della terra, dove sono banditi erbicidi e prodotti chimici e prosegue in cantina, dove le lavorazioni non prevedono l'aggiunta di lieviti o il controllo delle temperature.



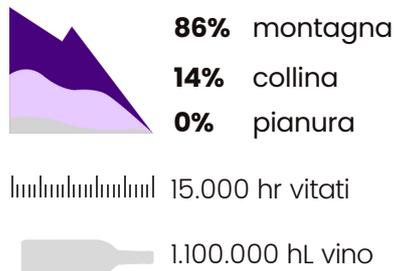


Massicci montuosi in Val Gardena

LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

LA MASSIMA ESPRESSIONE DEL TERROIR MONTANO ITALIANO

Il Trentino Alto Adige è una regione interamente montuosa e suddivisa nelle province autonome di Trento e Bolzano, il cui confine segna uno spartiacque sia linguistico che amministrativo.

L'attenzione delle cantine e la viticoltura eroica garantiscono un livello qualitativo dei vini sempre molto alto, e in modo particolare i risultati migliori si registrano con le uve che prediligono il freddo, come il **Sauvignon** e il **Pinot nero**, che qui esprimono al meglio le proprie caratteristiche varietali.

Oltre le molte varietà internazionali, nella regione è interessante anche il patrimonio di uve autoctone, tra le quali Teroldego, Schiava e Lagrein.



Vigne nella zona di Kaltern, in Alto Adige

LA REGIONE: TRENTINO ALTO ADIGE



SOTTOZONE TRENTINO

- Trento
- Valdadige
- Teroldego rotaliano
- Lago di Caldaro
- Terradeiforti
- Casteller

DENOMINAZIONI

- 0 DOCG
- 9 DOC
- 4 IGT



SOTTOZONE TRENTINO

- Val Venosta - Meranese
- Terlano - Caldaro - Termeno
- Bolzano e dintorni
- Valle d'Isarco
- Sudtiroler

Anche se geograficamente parlando sarebbe difficile tracciare un confine morfologico tra le due zone, le differenze etniche e linguistiche da una parte e pedoclimatiche dall'altra hanno anche portato, nel corso dei secoli, ad una caratterizzazione su base provinciale della produzione vitivinicola.

Entrambe le zone hanno comunque in comune un'eccellente produzione di vini, grazie anche alla posizione geografica e alle condizioni climatiche favorevoli sia lungo la **Valle dell'Adige** e sui pendii delle montagne che la costeggiano, che nelle aree pianeggianti e collinari attorno a **Trento** e **Bolzano**.



Lago di Garda

LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE

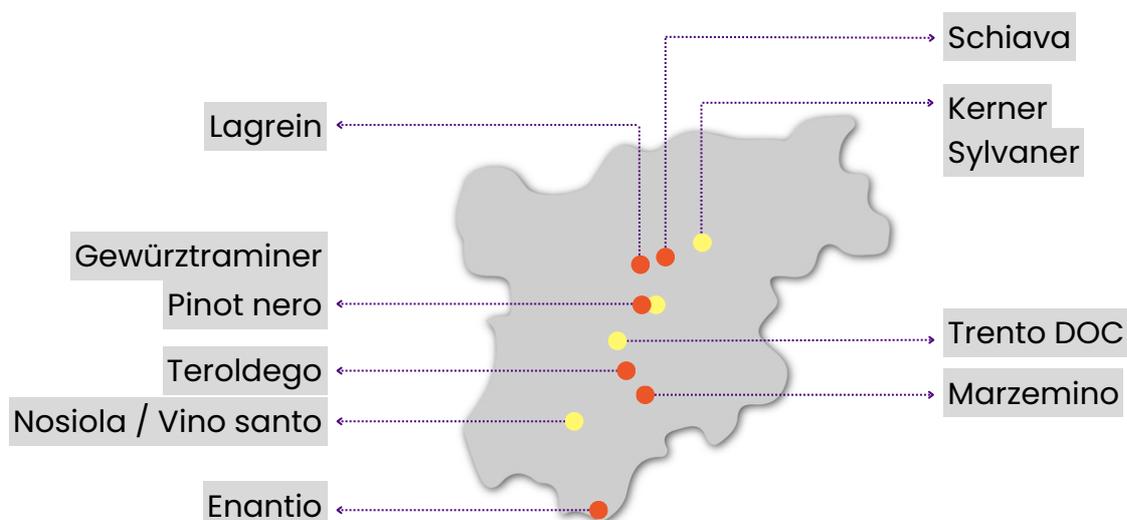
I vignaioli trentini concentrano in piccoli fazzoletti di terra tutto il loro talento e la propria passione, creando vini indimenticabili.

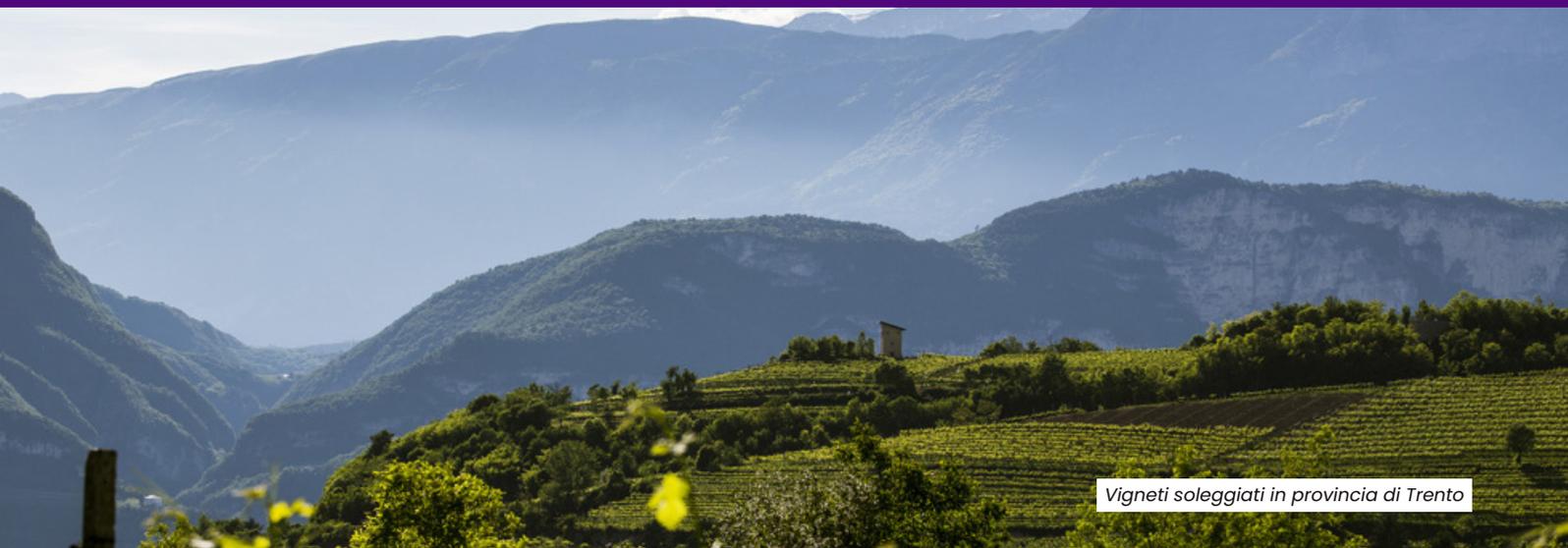
PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigneti soleggiati in provincia di Trento

TRENTO

Il territorio del Trento DOC è patria di rinomate **bollicine**, e più in generale si distingue per vini eleganti che esprimono un concetto di territorialità unico. Il successo e la particolarità dello spumante Trento DOC si deve proprio alle caratteristiche del territorio: la combinazione tra clima, diverse altitudini, terreni e savoir faire trentino lo rendono non un semplice spumante, ma uno spumante di montagna pregiatissimo, sempre più riconosciuto e premiato.

Il territorio trentino, pur piccolo, è ricoperto da **10.000 ettari di viti** con una percentuale di uva destinata alla produzione di spumante pari all'8% e una produzione di 7 milioni di bottiglie l'anno. A seconda dell'altitudine e dell'esposizione qui i vitigni godono di climi differenziati, da montano a mite, che insieme all'escursione termica determinano le caratteristiche dei vini.

Le varietà coltivate per lo spumante Trento DOC sono chardonnay e pinot nero. In continuo aumento è la superficie di vigneto biologico in Trentino, naturale conseguenza dell'attenzione e della responsabilità delle case spumantistiche verso la salubrità dei prodotti.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO