

BORGO DELLE OCHE

Nome del vino: ALBA Traminer passito

Uve : Traminer aromatico 100 %

Zona di produzione: Friuli Grave

Bottiglie prodotte: 1800

Le uve, raccolte surmature, e poste in cassetta, hanno subito un processo di essiccazione naturale in un locale arieggiato per più di 2 mesi poi sono state pressate in maniera soffice ancora intere con una pressatura molto lenta.

Il mosto è stato preventivamente decantato e posto a fermentare in vasca d' acciaio. La durata della fermentazione è lunga e lenta dato il contenuto zuccherino elevato.

Il vino presenta un colore giallo dorato carico, sentori di rosa, frutta matura e miele di acacia.

Il vino risulta estremamente pieno al gusto con una esplosione in bocca dei profumi già sentiti al naso, sapido e grasso con un contenuto zuccherino equilibrato mantiene notevoli note di freschezza. Se ne consiglia l' abbinamento con formaggi erborinati o cioccolato fondente o aromatizzato; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 8 °C.

