



Nome del vino: **Bianco delle Oche**

IGT Venezia Giulia

Uve: 70 % Friulano 30% Pinot grigio

Raccolta: Manuale

Zona di produzione: Friuli Grave

Anno di impianto: 2000

Bottiglie prodotte: 2000/2500

Le uve dopo la raccolta sono immediatamente pressate in modo soffice.

Il mosto è decantato e fermentato in vasche d'acciaio a basse temperature (15 °C). Rimane in affinamento sulle fecce fini con soffice movimentazione delle stesche a cadenza settimanale (“batonnages”).

Il vino si presenta con un colore giallo carico e riflessi verdognoli , profumi di frutta fresca (pera, mela, agrumi ed uva) ; al gusto rimane fresco ma allo stesso tempo denota corpo e mineralità.

E' molto indicato come aperitivo o abbinato a primi piatti e pesce al vapore o grigliato.

Servire alla temperature di 12 °C.



