



Nome del vino: Bianco delle Oche

Uve: 70 % Friulano 30% Pinot grigio

Zona di produzione: Friuli Grave

Anno di impianto: 2010

Le uve dopo la raccolta sono state diraspate pigiate e poi, 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); 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 temperatura di 12 °C.

