

# BORGO DELLE OCHE

## *Bianco delle Oche*

*Anbaubezeichnung: IGT Venezia Giulia*

*Rebsorten: 70 % Friulano 30% Pinot Grigio*

*Weinlese: manuelle Auswahl und Lese der Trauben*

*Anbaugebiet: Friuli Grave*

*Anbaujahr der Reben: 2000*

*Jahresproduktion: 2000/2500 Flaschen*

*Die Trauben werden sofort nach der Ernte schonend gepresst .*

*Der Most dekantiert im Stahltank und wird bei niedriger Temperatur ( 15 ° C) vergoren.*

*Danach reift der Wein weiter auf der Feinhefe. Diese wird wöchentlich sanft aufgerührt und verleihen dem Wein mehr Fülle und Tiefe (Batónnage).*

*Der Wein zeigt eine tiefgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Bukett erinnert an frisches Obst ( Birne, Apfel, Zitrusfrüchte und Trauben ); der Geschmack ist frisch, gleichzeitig besticht er durch Körper und Mineralität.*

*Dieser Wein ist ein ausgezeichnete Aperitif. Ebenso passt er gut zu Nudelgerichten und zu gedünstetem oder gegrilltem Fisch.*

*Empfohlene Serviertemperatur: 12 ° C*

