

# BORGO DELLE OCHE



## *Nome del vino: LUPI TERRAE*

*Uve :Malvasia Istriana 60%: Tocai friulano 30 %,  
Verduzzo friulano 10 %,*

*Zona di produzione: Friuli Grave*

*Le uve di Tocai Friulano e Malvasia sono state raccolte e pressate separatamente in maniera soffice dopo una breve macerazione di poche ore.*

*Il mosto è stato preventivamente decantato e posto a fermentare in vasca d' acciaio a temperatura controllata di 15 °C, è stato affinato sulle fecce fini per circa 12 mesi.*

*Le uve di Verduzzo Friulano dopo la raccolta e la pigiatura sono state macerate a freddo per 24 ore e poi pressate in maniera soffice. Il mosto, previamente decantato, è stato fermentato in barrique francesi, ha successivamente svolto la fermentazione malolattica e si è affinato sulle fecce fini per circa 12 mesi.*

*Il vino presenta un colore giallo paglierino carico, sentori di frutta matura, miele, ma anche toni freschi e agrumati con un retro mandorlato tipico del Tocai; il legno apporta una nota di complessità e speziatura senza però predominare, il vino risulta sapido e grasso denotando una buona struttura e complessità con una nota minerale sul finale di bocca.*

*Se ne consiglia l' abbinamento con primi piatti conditi, carni bianche pesce saporito e formaggi stagionati o di pecora si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 13- 14 °C.*

