



DESCRIZIONE

Blanc di Bosc -Bianco IGP Venezia Giulia

UVE: 40% Chardonnay, 40% Pinot Grigio, 20% Sauvignon

TERRITORIO: pianura alluvionale medio impasto del Friuli centrale

COLTIVAZIONE: Vitigni allevati a doppio capovolto con densità d' impianto di 4000 viti per ettaro e resa di 120 quintali di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata con l' ausilio di lieviti selezionati e maturazione in acciaio per il Sauvignon, barrique per il Pinot Grigio e tonneau per il Chardonnay con batonnage sui lieviti per quattro mesi

GRADAZIONE: 13,5 % Vol

NOTE SENSORIALI: Vino giallo paglierino tendente al dorato. Di buona complessità olfattiva avvolgente e caldo. Al palato note di vaniglia e frutti tropicali, sapido e persistente. Di buona struttura e complessità aromatica.

TEMPERATURA DI

SERVIZIO: 6 -8 °C

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 Litri

Blanc di Bosc -Bianco IGP Venezia Giulia

Vino giallo paglierino tendente al dorato. Di buona complessità olfattiva avvolgente e caldo. Al palato note di vaniglia e frutti tropicali, sapido e persistente. Di buona struttura e complessità aromatica.