



BORGHI CONVENTI



Denominazione:
Isonzo del Friuli DOC

Uva:
Friulano

Collocazione geografica:
Farra d'Isonzo e Gradisca d'Isonzo

Caratteristiche del vigneto:
Giacitura pianeggiante e terreno argilloso con buona presenza di scheletro

Vinificazione ed affinamento:
Vendemmia: Manuale, in piccole cassette
Fermentazione : in bianco, in tini di acciaio inox con controllo della temperatura
Affinamento: Il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato

Caratteristiche organolettiche:
Colore: giallo paglierino con riflessi leggermente dorati
Aroma: La prima impressione è floreale e delicata, ma subito evolve in intense sensazioni aromatiche, di minerali e di erbe tipiche mediterranee
Gusto: Fresco, fragrante e fruttato, ma morbido, pieno e dal sapore di noce, con corrispondenza alle sensazioni olfattive. Il retrogusto è persistente e ricorda leggermente la mandorla fresca.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti gastronomici:
Carpaccio di pesce, primi di pesce, pinzimonio di verdure Il Ottimo come aperitivo, grazie alla sua piacevole aromaticità.

