



Taj Blanc

- SUOLO:** Ciottoloso
- LAVORAZIONE:** Dopo una vendemmia in cui sono stati selezionati i migliori grappoli dei filari più vecchi, le uve hanno subito una breve macerazione in assenza di ossigeno a basse temperature per alcune ore. E' seguita la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata tra 15 e 17 gradi in vasche di acciaio. La maturazione e l'affinamento avvengono in vasche di acciaio inox.
- GRADAZIONE:** 12,50 %
- UVE:** Friulano 100%
- COLORE:** Giallo paglierino chiaro
- PROFUMO:** Bouquet delicato, fresco, con sentori di fiori d'arancio e di pesca.
- GUSTO:** Sapore asciutto, morbido, con netto sapore di mandorla amara caratteristico di questa varietà.
- ABBINAMENTI:** Ottimo con pesce, crostacei – soprattutto scapi e cicale di mare. Perfetto con asparagi e piatti a base di erbe primaverili.
- DURATA:** 2/3 anni

