

Friuli Venezia Giulia | Borgo Claudius

Blanc di Bosc

Venezia Giulia igt



Proprietà	Famiglia Bosco
Inizio attività	2004
Vitivinicoltura	Sqnpì
Ettari	12
BTG prodotte	20.000



BLANC DI BOSCO

Vino bianco

Codice 69570

Annata 2024

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Vitigni Sauvignon, Chardonnay

Sostenibilità SQNPI

Vitigni Chardonnay 60%, Sauvignon 40%

Vinificazione In riduzione d'ossigeno con pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati e maturazione in acciaio per il Sauvignon, mentre dopo la fermentazione tumultuosa lo Chardonnay conclude la fermentazione in barrique di rovere con batonnage sui lieviti per un periodo variabile dai 3 ai 4 mesi.

Suolo Terreno di origine alluvionale a medio impasto
Vista Vino dal colore giallo paglierino con sfumature verdeoro.

Olfatto Il profumo è molto intenso, vegetale e fruttato con riconoscimenti evidenti di siepe di bosso, pompelmo, foglia di pomodoro e frutta a polpa bianca.

Gusto Il gusto esprime grande freschezza, sapidità e buona struttura. Al palato fresco elegante presenta delicate note vanigliate e persistenza con finale morbido.

Sistema di allevamento Doppio capovolto

Sesto d'impianto 3800 ceppi/ha

Resa per ettaro 90 q.li

Grado alcolico 13% vol

Temperatura di servizio 6°-8°