



---

## BIANCO DELL'OCA

IGT toscana

---

Il bianco dell'oca viene prodotto con uve selezionate manualmente in vigneti specializzati. Il blend è composto da Chardonnay e Vermentino con piccole aggiunte di Traminer. La vendemmia per questi vitigni è da fine agosto a metà settembre. Lo chardonnay viene vinificato sur lies in barrique per otto mesi con continui batonage. Il Vermentino ed il Traminer fermentano e si affinano in acciaio per circa 6 mesi. Il vino viene affinato per 3/4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Le bottiglie prodotte annualmente sono circa 3000.

---

**Caratteristiche organolettiche:** vino dal colore paglierino con riflessi dorati, il profumo è intenso e persistente con bouquet floreale e di frutta esotica, con una leggera nota balsamica e ammandorlata. In bocca risulta pieno, vellutato ed armonico con una lunghissima persistenza gusto-olfattiva.

**Abbinamenti:** ottimo con il pesce ed in particolare con i crostacei, le carni bianche, le verdure alla griglia e i formaggi di media stagionatura.

