

Blason wines

BRUMA BIANCO

Classificazione:
DOC Friuli Isonzo

Varietà:
70% Malvasia, 30% Tocai Friulano

Sistema di allevamento:
Guyot

Terreno:
calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro

Epoca di vendemmia:
metà settembre

Metodo di raccolta:
manuale

Vinificazione:
macerazione pellicolare a temperatura controllata e fermentazione in barrique

Affinamento:
in legno per 12 mesi con frequenti "battage"

Vino e accostamenti:
"bouquet" intenso e di fascino, carattere floreale e fruttato, speziato e vanigliato; vino dal notevole equilibrio, di carattere e struttura. Frutti di mare crudi, primi piatti con funghi e tartufi, bolliti di carne e formaggi erborinati.

