



Blaz Belo



Denominazione
Goriška Brda ZGP



Vitigno
50% Ribolla Gialla
25% Malvasia
25% Sauvignonasse
(tocai friulano)

Zona di Produzione
Goriška Brda



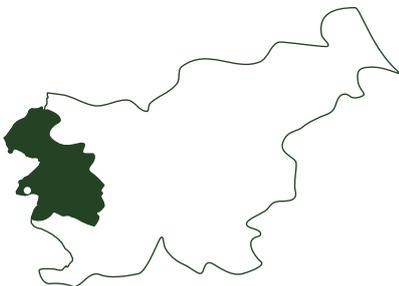
Vinificazione
Dopo la raccolta manuale in cassette con selezione delle migliori uve avviene la macerazione per 14 giorni e segue fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
3 anni in botti usate da 500l



Abbinamenti
Piatti di pesce complessi e formaggi erborinati. Ideale con agnello al forno e fritti di carne



Note sensoriali



Colore ambrato intenso



Naso ricco e fine, con note di frutta secca, scorza di agrumi e uvetta



Al palato è elegantemente pieno, intenso e armonioso con un retrogusto lungo e caldo