



GOSHIA



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: Uve Aromatiche, base Moscato



Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4000 piante per ettaro.



Vendemmia: La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti e prosegue fino ad inizio ottobre. Successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



Vinificazione: L'uva viene raccolta prima della maturità tecnologica per poter avere una buona acidità, si procede con la pressatura dell'uva intera per l'ottenimento del mosto che andrà a fare la prima fermentazione alcolica in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Ottenuto il vino base si procede con la presa di spuma attraverso il metodo Charmat-Martinotti. Il vino viene lasciato maturare in autoclave per circa 2 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.



Colore: Giallo paglierino scarico



Note olfattive e gustative: Nel vivace connubio tra dolcezza ed acidità, emerge un bouquet floreale di fiori bianchi e di frutta a pasta gialla.



Abbinamenti gastronomici: Inconfondibile nel suo profumo è l'ideale accompagnamento per qualsiasi dessert, dalle creme alla frutta, alla piccola pasticceria. Ideale per allietare qualsiasi momento speciale.



Temperatura di servizio: 8-10° C



Gradazione alcolica: 6,5% Vol.

