

TOBLÂR



Scheda Tecnica Grís

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100 % Pinot Grigio.

Natura del terreno: Marna Zona di provenienza del vino: area collinare delle doc Collio e Colli Orientali del Friuli.

Processi della vinificazione

Vendemmia: a mano.

Pigiatura: soffice e raffreddamento immediato a 7-8 C°.

Macerazione: 48 ore di macerazione sulle bucce.

Svinatura e fermentazione: a 15 C° in vasche di acciaio inox.

Affinamento: 20% affinato in legno e movimentazione delle fecce ogni 15 giorni, 80 % affinato in acciaio e movimentazione delle fecce ogni 30 gg.

Imbottigliamento: dopo 8 mesi assemblaggio e imbottigliamento.

Descrizione del vino

Colore: ramato, dovuto alla macerazione prolungata con le bucce.

Profumo: intenso, ampio e complesso, con note floreali di rosa selvatica e fiori d'acacia; con sensazioni di frutta esotica, albicocca e freschi richiami di sottobosco.

Gusto: voluminoso, elegante, pieno, con buon equilibrio acido; ottima corrispondenza retro nasale degli aromi; finale morbido e persistente con spiccate note di pesca gialla e albicocca matura.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Accostamenti gastronomici

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure, minstre leggere e carni bianche. Regge bene anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 12 – 14 C°.