

TOBLÂR



Scheda Tecnica Ribolla Gialla

Provenienza e tipologia varietale

Vigneto: 100 % Ribolla Gialla.

Natura del terreno: marna.

Zona di provenienza: area collinare facente parte della DOC dei Colli Orientali del Friuli.

Processi della vinificazione

Vendemmia: a mano.

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

Macerazione: 24 ore di macerazione sulle bucce.

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

Affinamento: in vasche di acciaio inox per 8 mesi con movimentazione delle fecce ogni 20 gg.

Imbottigliamento: dopo 9 mesi.

Descrizione del vino

Colore: paglierino deciso, cristallino nella limpidezza.

Profumo: il naso è colpito da sensazioni di frutto bianco, come mela verde, combinati con note minerali evidenti.

Gusto: l'esame gustativo mostra un corpo bilanciato nel quale il nerbo acido si mostra deciso, con un rapporto equilibrato con la componente alcolica. Bella persistenza finale, che lascia una bocca asciutta e pulita.

Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Accostamenti gastronomici

Ottimo da aperitivo, antipasti di pesce crudi, ostriche e tartufi di mare, piatti di pesce salsati, pesci bolliti, piatti a base di funghi, minestre, creme e vellutate.

Temperatura di servizio: 12 – 14 C°.