

TOBLÂR



Scheda Tecnica Sauvignonas

Provenienza e tipologia varietale

Vigneto: 100 % Sauvignon.

Natura del terreno: marna.

Zona di provenienza: area collinare facente parte delle DOC Colli Orientali del Friuli e Collio.

Processi della vinificazione

Vendemmia: a mano.

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

Macerazione: 12 ore di macerazione sulle bucce.

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

Affinamento: in parte affinato in legno e movimentazione delle fecce e parte.

Imbottigliamento: dopo 8 mesi assemblaggio e imbottigliamento

Descrizione del vino

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi.

Profumo: varietale elegante, con note agrumate di pompelmo rosa, ananas, menta, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro.

Gusto: strutturato, intenso, voluminoso, croccante, di buona tensione acida; con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.

Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Accostamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Temperatura di servizio: 12 – 14 C°.