

TOBLÂR



Scheda Tecnica Toblar Blanc – Bianco

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100 % Tocai Friulano.

Natura del terreno: argilloso.

Zona di provenienza del vino: assemblaggio di uve/mosti provenienti da varie zone facenti parte delle doc Colli Orientali del Friuli, Isonzo e Grave.

Processi della vinificazione

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

Affinamento: in vasche di acciaio inox.

Imbottigliamento: a fine inverno.

Descrizione del vino

Colore: paglierino con sfumature verdognole.

Profumo: Il naso è colpito da sensazioni di frutto bianco, come mela verde, combinati con note floreali.

Gusto: delicato e gradevole, con acidità moderata, rotondo nel complesso molto piacevole.

Gradazione alcolica: 12,5 % 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°