

TOBLÂR

Scheda Tecnica Toblâr Blanc - Sauvignon



Provenienza e tipologia varietale

Vigneto: 100 % Sauvignon

Natura del terreno: Argillosa

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

Processi della vinificazione

Pigiatura e fermentazione a 15 C° in vasche di acciaio inox

Affinamento in vasche di acciaio inox

Imbottigliamento a fine inverno.

Alcool 12,5 % Vol.

Descrizione del vino

Colore: giallo paglierino con sfumature verdognole.

Profumo: delicato ed aromatico con sentori di agrumi, erbe aromatiche quali salvia e menta, vegetali come la foglia del pomodoro e peperone.

Gusto: gradevole e caratteristico, con buona acidità nel complesso molto piacevole.

Accostamenti gastronomici

Vino da aperitivo abbinato anche a antipasti di pesce crudi, ostriche e tartufi di mare, piatti di pesce salsati, pesci bolliti, , creme e vellutate, formaggi di media stagionatura o erborinati

Temperatura di servizio 12 – 14 C°

© Copyright 2007 - **TOBLAR S.r.l.** - Via Ramandolo, 17 - Ramandolo - 33045 Nimis
Tel: 0432 755840 - Fax : 0432 752235 -e-mail: info@toblar.it - PI: 02150340301