

TOBLÂR

PINOT GRIGIO

Denominazione di origine Controllata

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100% PINOT GRIGIO

Natura del terreno: ARGILLOSO

Zona di provenienza del vino: colli orientali – Collio

Processi della vinificazione

Pigiatura e macerazione a freddo con le bucce a 8 C° per 24 ore

Fermentazione a 18 C° in vasche di acciaio inox.

Affinamento: in vasche di acciaio inox

Imbottigliamento fine Aprile

Descrizione del vino

Colore: rosa tenue con riflessi ramati. Questa tonalità nasce dal periodo di contatto con le bucce dell' uva durante la fase di vinificazione

Profumo: Al naso presenta note floreali e di frutta come la mela, la pera e la frutta di bosco

Gusto: Al palato si esprime con note dolci e cremose nelle quali riemergono intense sensazioni fruttate e persistenti.

Gradazione alcolica: 12.5 – 13,0 % Vol.

Accostamenti gastronomici

Antipasti, minestre, pesci e carni bianche

Temperatura di servizio: 12-14 C°



© TOBLAR SRL

SEDE LEGALE: VIA DEL DONATORE, 13 - 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)
SEDE OPERATIVA: VIA ROCCA BERNARDA, 4 - 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)
TEL: +39 0432 755840 - INFO@TOBLAR.IT
P.IVA: 02150340301