

TOBLÂR

SAUVIGNON

Indicazione geografica Tipica / Denominazione di Origine Controllata

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100% SAUVIGNON

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 12 ore

Fermentazione a 17 C° in vasche di acciaio inox.

Affinamento: in vasche di acciaio inox

Imbottigliamento fine Aprile

Descrizione del vino

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Intenso, aromatico con note di peperone e foglia di pomodoro; ananas e pesca bianca; note di menta, rosmarino, maggiorana e timo.

Gusto: Secco e di media struttura; elegante, caldo e ben equilibrato.

Gradazione alcolica: 12.5 – 13.0

Accostamenti gastronomici

Salumi affumicati, finocchiona toscana, salmone affumicato; timballi di verdure saporite e asparagi; trota di San Daniele agli agrumi.

Temperatura di servizio: 10 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