

TOBLÂR

PROSECCO EXTRA DRY

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100 % Glera

Natura del terreno: Marna arenaria ed argilla

Zona di provenienza del vino: Colli Orientali e Grave del Friuli

Processi della vinificazione

Vendemmia: metà Settembre. Pigiatura soffice

Fermentazione: Fermentazione iniziale in acciaio

a temperatura controllata. Affinamento: in acciaio per 3 mesi.

Rifermentazione: in autoclave per 45 giorni

e successivamente imbottigliato.



Descrizione del vino

Colore: Alla vista ha un colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente

Profumo: Il naso è dominato da leggeri sentori fruttati e floreali

Gusto: Al palato è vivace, scorrevole, ben equilibrato in ogni sua componente

Gradazione alcolica: 11 – 11,50

Accostamenti gastronomici

Perfetto per l'aperitivo, dove accompagna diversi tipi di tartine e ingredienti. Ottimo con pietanze a base di pesce, si consiglia di abbinarlo anche con la carne bianca: perfetto con gli spiedini di pollo.

© 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