

# TOBLÂR

## “TOBLAR BLANC” BIANCO Indicazione Geografica Tipica

### Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 80% FRIULANO 10% CHARDONNAY 10% PINOT GRIGIO

Natura del terreno: argilloso.

Zona di provenienza del vino: assemblaggio di uve/mosti provenienti da varie zone facenti parte della pianura friulana.

### Processi della vinificazione

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

Affinamento: in vasche di acciaio inox.

Imbottigliamento: a fine Febbraio

### 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 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