

TOBLÂR

“TOBLAR BLANC” CHARDONNAY

Indicazione Geografica Tipica

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100% CHARDONNAY

Natura del terreno: ghiaioso.

Zona di provenienza del vino: pianura cormonese

Processi della vinificazione

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

Affinamento: in vasche di acciaio inox e cemento.

Imbottigliamento fine febbraio

Descrizione del vino

Colore: Giallo paglierino di media intensità.

Profumo: Giallo aromi di frutta di pesca, ananas e albicocche.

Gusto: Secco pieno elegante e ben equilibrato.

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