

TOBLÂR

“TOBLAR BLANC” PINOT GRIGIO Denominazione di Origine Controllata

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100 % 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

Vinificazione: Macerazione di 18 ore sulle bucce. Fermentazione a 15 C° in vasche di acciaio inox. Affinamento: in vasche di acciaio inox.

Imbottigliamento: a fine Febbraio

Descrizione del vino

Colore: Leggermente ramato

Profumo: aromi fruttati di pesca e albicocche, floreali di fiori bianchi e una leggera mineralità.

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

Gradazione alcolica: 12.5 % Vol.

Accostamenti gastronomici

Ideale da solo o con antipasti di pesce, minestre di verdure, sarde a beccafico e pesci cotti a vapore; formaggi molli.

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