

TOBLÂR

“TOBLAR BLANC” TRAMINER Indicazione Geografica Tipica

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100% TRAMINER

Natura del terreno: ARGILLOSO - GHIAIOSO

Zona di provenienza del vino: Colli Orientali – Collio - Isonzo

Processi della vinificazione

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

Affinamento: in vasche di acciaio inox.

Imbottigliamento fine febbraio

Descrizione del vino

Colore: giallo paglierino

Profumo: naso è profondo e ricco, caratterizzato da iniziali ricordi floreali di rosa gialla, di mimosa e di ginestra, seguiti poi da rimandi alla frutta esotica

Gusto: rotondo e avvolgente ma allo stesso tempo sorretto da una ben lavorata spalla acida. Lunga la persistenza e gradevolmente ammandorlata la chiusura.

Gradazione alcolica: 12.5 % Vol.

Accostamenti gastronomici

Per aprire una bella cena a base di pesce, è ottimo in abbinamento a un buon piatto di crudi di mare misti

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