

# TOBLÂR

## Technische Karte Toblâr Blanc - Bianco

### ***Einzelheiten über den Weinberg***

**Anbaufläche:** 100% Tocai Friulano

**Bodenart:** Lehmig

**Herkunftsgebiet:** Verschnitt von Trauben/Most aus unterschiedlichen Bereichen der DOC-Anbaubereiche Colli Orientali del Friuli, Isonzo und Grave.

### ***Vinifikationsprozesse***

**Abstechen** und Fermentation des Seihmostes in Stahlwannen bei 15 °C

**Ausbau:** in Stahltanks

**Abfüllen in Flaschen:** Ende des Winters

**Alkohol:** 12,5% Vol.

### ***Beschreibung des Weines***

**Farbe:** strohgelb, mit grünlichen Nuancierungen.

**Bukett:** ausdrucksvolle Nase mit schöner, weißer Frucht (grüner Apfel) und blumigen Noten.

**Geschmack:** rund und sehr fein und angenehm, mit gut eingebauter Säure; insgesamt angenehm einschmeichelnd.

### ***Gastronomische Empfehlung***

Hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen mit rohem Fisch, Austern und Venusmuscheln, zu Fischgerichten mit Soße, gekochtem Fisch und Pilzgerichten sowie zu (Creme-)Suppen.

Serviertemperatur 12-14 °C

Copyright 2007 - **TOBLAR S.r.l.** - Via Ramandolo, 17 - Ramandolo - 33045 Nimis  
Tel: 0432 755840 - Fax : 0432 752235 - E-Mail: [info@toblar.it](mailto:info@toblar.it) - PI: 02150340301

