

TOBLÂR

Toblâr Blanc - Sauvignon



Einzelheiten über den Weinberg

Anbaufläche: 100% Sauvignon

Bodenart: Lehmig

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

Vinifikationsprozesse

Abstechen und Fermentation 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: fein und aromatisch, mit leichten Wahrnehmungen von Zitrusfrüchten, Gewürzkräutern wie Salbei und Minze und vegetalen Noten nach Tomatenblättern und Paprikaschote.

Geschmack: rund 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 und mittelaltem oder mit Kräutern angemachtem Käse.

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 - PI: 02150340301