

TOBLÂR

TOBLAR

SAUVIGNON IGT VENEZIA GIULIA



DENOMINAZIONE

Friuli D.O.C.

VITIGNO

100% Sauvignon Blanc.

DESCRIZIONE GENERALE

Anno di impianto: 1985. Numero Ceppi: 400 piante /ha. Altitudine: 80 metri s.l.m. Giacitura: collinare. Natura del Terreno: Marna. Zona del vigneto: Colli Orientali del Friuli. Produzione: 75 q.li/ha. Sistema di allevamento: guyot-cappuccina.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia: a mani in cassette (25 settembre). Pigiatura: soffice e raffreddamento immediato a 7°-8° C. Macerazione: 12 ore sulle bucce. Fermentazione: a 15° C. in vasche di acciaio INOX. Affinamento: 30% affinato in legno e movimentazione delle fecce ogni 15 giorni; 70% affinato in acciaio e movimentazione delle fecce ogni 30 giorni. Imbottigliamento: dopo 8 mesi assemblaggio ed imbottigliamento.

VISTA

Giallo paglierino con lievi riflessi verdi.

OLFATTO

Varietale elegante, con note agrumate di pompelmo rosa, ananas, menta, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro.

GUSTO

Strutturato, intenso, voluminoso, croccante, di buona tensione acida; con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.