

TOBLÂR

TOBLAR FRIULI D.O.C. PINOT GRIGIO



DENOMINAZIONE

Friuli D.O.C.

VITIGNO

100% Pinot Grigio.

DESCRIZIONE GENERALE

Natura del Terreno: Marna. Zona del vigneto: area collinare del doc Collio e Colli Orientali del Friuli.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia: a mano. Pigiatura: soffice e raffreddamento immediato a 7°-8° C. Macerazione: 48 ore sulle bucce. Fermentazione: a 15° C. in vasche di acciaio INOX. Affinamento: 20% affinato in legno e movimentazione delle fecce ogni 15 giorni; 80% affinato in acciaio e movimentazione delle fecce ogni 30 giorni. Imbottigliamento: dopo 8 mesi assemblaggio ed imbottigliamento.

VISTA

Giallo intenso .

OLFATTO

Intenso, ampio e complesso, con note floreali di rosa selvatica e fiori d'acacia; con sensazioni di frutta esotica, albicocca e freschi richiami di sottobosco.

GUSTO

Voluminoso, elegante, pieno, con buon equilibrio, acido; ottima corrispondenza retro nasale degli aromi; finale morbido e persistente con spiccate note di pesca gialla ed albicocca matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Particolarmente indicato con piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure, minestre leggere e carni bianche. Regge bene anche come aperitivo.