

TOBLÂR

TOBLAR

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA I.G.T.



DENOMINAZIONE

Venezia Giulia I.G.T.

VITIGNO

100% Ribolla Gialla.

DESCRIZIONE GENERALE

Anno impianto: 1980. Numero Ceppi: 4500 piante/ha. Altitudine: 90 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.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia a mano in cassette. Pigiatura: soffice e raffreddamento immediato a 7°-8° C. Macerazione: 24 ore sulle bucce. Fermentazione: a 15° C. in vasche di acciaio INOX. Affinamento: in vasche di acciaio INOX per 8 mesi con movimentazione delle fecce ogni 20 giorni. Imbottigliamento: dopo 9 mesi.

VISTA

Paglierino deciso, cristallino nella limpidezza.

OLFATTO

Il naso è colpito da sensazioni di frutto bianco, come mela verde combinati con note minerali evidenti.

GUSTO

L'esame gustativo mostra un corpo bilanciato nel quale il nerbo acido si mostra deciso, con un rapporto equilibrato con la componente alcolica. Bella presenza iniziale, che lascia una bocca asciutta e pulita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo da aperitivo, antipasti di pesce crudi, ostriche e tartufi di mare, piatti di pesce salsati, pesci bolliti, piatti a base di funghi, minestre, creme e vellutate.