

TOBLÂR

TOBLAR PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY



DENOMINAZIONE Prosecco D.O.C.

VITIGNO 100% Glera.

DESCRIZIONE GENERALE

Il Prosecco ottenuto in terra friulana è particolarmente apprezzato per i suoi profumi caratteristici di mela, pesca bianca e glicine. Utilizzato principalmente come aperitivo si abbina bene a tutto pasto, particolarmente consigliato con i piatti di pesce.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pressatura soffice, decantazione enzimatica a freddo, pulizia del mosto e fermentazione con lieviti in crema selezionati, affinamento in acciaio con temperatura controllata per evitare fermentazioni secondarie (malo lattica). Successiva spumantizzazione in autoclave di acciaio.

VISTA

Giallo paglierino con sfumature verdognole.

OLFATTO

Ricco di profumi floreali e di frutta fresca.

GUSTO

Morbido, asciutto, gradevolmente acido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

4/6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da aperitivo ma anche da tutto pasto; si abbina con formaggi, salumi nobili quali prosciutto crudo, culatello, soppressa ecc, pesci in particolare crostacei anche crudi, minestre e risotti di verdure stagionali (asparagi, radicchio di Treviso ecc.) carni bianche, pollame piatti a base di polenta. Infine si abbina molto bene con la pasticceria secca ma anche con crostate a base di frutta e dolci con creme. Ottimo infine come ingrediente per il sorbetto.