

TOBLÂR

TOBLAR

PROSECCO D.O.C. BRUT



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 riflessi verdognoli, spuma abbondante ed evanescente, perlage fine e persistente.

OLFATTO

Fine ed elegante con sentori fruttati e floreali, ricorda i fiori di acacia.

GUSTO

Sapore delicato, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, con tipico sentore di miele di acacia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4/6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo aperitivo questo spumante, particolarmente elegante, può essere servito in ogni occasione importante.