

TOBLÂR

TOBLAR RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA DRY



DENOMINAZIONE Prosecco D.O.C.

VITIGNO 90% Ribolla Gialla; 10% Chardonnay.

DESCRIZIONE GENERALE

La natura dei terreni è argilloso-calcarea. La produzione è di 120 quintali per ettaro ed il sistema di allevamento è il guyot.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano in cassette. La pigiatura delle uve è soffice ed è seguita da un immediato raffreddamento delle stesse a 7-8° C. La macerazione sulle bucce dura per 12 ore. La fermentazione avviene a 15°C. in vasche di acciaio INOX con il metodo .charmat per 40 giorni. Affinamento per 60 giorni in bottiglia.

VISTA Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO

Delicato e fine ma complesso. Varietale, elegante, con note agrumate di pompelmo.

GUSTO

Strutturato ed intenso, di buona tensione acida, dalla lunga persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-12°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo da aperitivo, particolarmente indicato per accompagnare piatti a base di pesce e molluschi.