

TOBLÂR

TOBLAR BLANC CHARDONNAY VENEZIA GIULIA I.G.T.



DENOMINAZIONE

Venezia Giulia I.G.T.

VITIGNO

100% Chardonnay.

DESCRIZIONE GENERALE

La natura del terreno è argillosa. Le uve ed i mosti assemblati provengono da varie zone facenti parte delle D.O.C. Colli Orientali del Friuli, Isonzo e Grave.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pigiatura e fermentazione a 15°C. in vasche di acciaio INOX. Affinamento in vasche di acciaio INOX. Imbottigliamento a fine inverno.

VISTA

Giallo paglierino con sfumature verdognole.

OLFATTO

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

GUSTO

Delicato e gradevole, con acidità moderata, rotondo nel complesso molto piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

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