

TOBLÂR

TOBLAR BLANC SAUVIGNON TRE VENEZIE I.G.T.



DENOMINAZIONE

Venezia Giulia I.G.T.

VITIGNO

100% Sauvignon Blanc.

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

Delicato ed aromatico con sentori di agrumi, erbe aromatiche quali salvia e menta, vegetali come la foglia del pomodoro e peperone.

GUSTO

Gradevole e caratteristico, con buona acidità nel complesso piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da aperitivo anche a antipasti di pesce crudo, ostriche e tartufi di mare, piatti di pesce salsati, pesci bolliti, creme vellutate, formaggi di media stagionatura o erborinati.