

# TOBLÂR

TOBLAR

## 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.

