

TOBLÂR

TOBLAR

TOBLAR BLANC TRAMINER AROMATICO TRE VENEZIE I.G.T.



DENOMINAZIONE
Venezia Giulia I.G.T.

VITIGNO
100% Gewürztraminer.

DESCRIZIONE GENERALE
La natura del terreno è argillosa con presenza di scheletro. Le uve provengono dalla zona facente parte delle D.O.C. Friuli Isonzo.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Macerazione a freddo sulle bucce per 18/24 ore pressatura soffice, decantazione enzimatica e fermentazione a 15°C in vasche di acciaio INOX. Affinamento in vasche di acciaio INOX. Imbottigliamento a fine inverno.

VISTA
Giallo con sfumature ambrate.

OLFATTO
Decisamente aromatico ricco di profumi floreali, spicca in maniera preponderante la rosa, e di frutta fresca.

GUSTO
Gradevole e caratteristico, molto avvolgente; con buona acidità, morbidezza, nel complesso piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Vino da aperitivo ma anche da antipasti di pesce crudo, ostriche e tartufi di mare, salumi nobili quali prosciutto crudo di San Daniele, culatello, formaggi erborinati, interessante l'abbinamento con il foie gras e crostacei crudi.