

TOBLÂR

TOBLAR

TOBLAR PINOT GRIGIO FRIULI D.O.C.



DENOMINAZIONE
Friuli D.O.C.

VITIGNO
100% Pinot Grigio.

DESCRIZIONE GENERALE

Il terreno è di origine marnoso-calcareo, la zona del vigneto si trova nell'area collinare del doc Collio e Colli Orientali del Friuli. I vigneti hanno una resa per ettaro di 100 quintali.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una vendemmia manuale, le uve vengono diraspo-pigate delicatamente e il mosto viene inserito nelle vasche di acciaio Inox dove la macerazione sulle bucce si protrae per circa 12 ore. Dopo 5 mesi il vino viene imbottigliato.

VISTA

Colore giallo dorato con riflessi.

OLFATTO

Al naso si presenta intenso, ampio e complesso, con note floreali di rosa selvatica e fiori d'acacia.

GUSTO

Al palato è voluminoso, elegante, pieno, con un buon equilibrio acido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Adatto come aperitivo e per l'abbinamento con antipasti.