

# TOBLÂR

## 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-pigiate 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.