

TOBLÂR

TOBLAR ROS CABERNET FRANC VENEZIA GIULIA I.G.T.



DENOMINAZIONE

Venezia Giulia I.G.T.

VITIGNO

100% Cabernet Franc.

DESCRIZIONE GENERALE

La natura del terreno è argillosa. Le uve ed i mosti assemblati provengono da varie zone facenti parte delle doc Colli Orientali del Friuli, Isonzo e Grave.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Lunga macerazione sulle bucce per estrarre profumi e colore. La temperatura di fermentazione è controllata a 20°C. Svinatura ed affinamento in botti di acciaio. L'imbottigliamento avviene a fine inverno.

VISTA

Rosso rubino intenso.

OLFATTO

Ampio con sentori di frutti di bosco.

GUSTO

Pieno, morbido, moderatamente strutturato, tannicità equilibrata, buona acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni alla griglia o stufate, pollame, arrosti di manzo e selvaggina, formaggi di media stagionatura.