



TONUT



COLLIO DOC FRIULANO

VITIGNO:

TOCAI FRIULANO IN PUREZZA.

TERRITORIO:

IL VIGNETO SORGE IN COLLINA, ALLE APPENDICI DEL MONTE QUARIN, IN ZONA DOC COLLIO.

COLORE:

PAGLIERINO LUMINOSO E CRISTALLINO CON SFUMATURE CITRINE.

PROFUMO:

RILASCIA PROFUMI DI MELA E PESCA MA SONO PRESENTI ANCHE NOTE DI SPEZIE COME IL TIMO ED IL ROSMARINO.

GUSTO:

È UN VINO BIANCO AUTOCTONO FRIULANO, SECCO, MOLTO ROTONDO, SPECIE PER IL SUO BASSO TENORE DI ACIDITÀ FISSA, IN BOCCA IL VINO SCORRE PIACEVOLMENTE LASCIANDO IL RETROGUSTO DI MANDORLA AMARA.

VINIFICAZIONE:

LA VINIFICAZIONE AVVIENE IN BIANCO COSÌ COME PER LE ALTRE VARIETÀ A BACCA BIANCA, IL MOSTO OTTENUTO DERIVA DA SOFFICE SPREMITURA; LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI DI ACCIAIO DOVE LA TEMPERATURA È COSTANTEMENTE CONTROLLATA. IL VINO VIENE SEGUITO NELLA SUA MATURAZIONE FINO AL MOMENTO DELL'IMBOTTIGLIAMENTO.

ABBINAMENTI:

QUESTO VINO SECCO SI ACCOMPAGNA CON ANTIPASTI, PROSCIUTTO CRUDO, PASTE E MINESTRE, PIATTI DI PESCE SIA IN UMIDO SIA SALATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

LE MAGGIORI SENSAZIONI DI PIACEVOLEZZA SI PERCEPISCONO SERVENDO IL VINO ALLA TEMPERATURA DI 12° C.

AZ. AGR. TONUT

VIA FORO BOARIO, 14 - 34071 CORMONS (GO)

P. IVA. 00440720316 - C.F. TNT GNN 57E24 D014E

TEL/FAX +39 0481 639137

www.tonutviticoltori.it