



TONUT



## ISONZO DEL FRIULI DOC PINOT BIANCO

**VITIGNO:**

PINOT BIANCO IN PUREZZA.

**TERRITORIO:**

I VIGNETI DI PINOT BIANCO SI TROVANO IMMERSI NELLA PIANURA DELL'ISONZO, ALLE APPENDICI DEL MONTE QUARIN, IN ZONA DOC ISONZO DEL FRIULI.

**COLORE:**

PAGLIERINO NON MOLTO INTENSO.

**PROFUMO:**

FRESCO DI MIELE E DI FIORI DI CAMPO.

**GUSTO:**

HA UN SAPORE ASCIUTTO E VELLUTATO; PRESENTA BUONA GRADAZIONE ALCOLICA.

**VINIFICAZIONE:**

LA VINIFICAZIONE AVVIENE IN BIANCO.

LA SPREMITURA DELL'UVA AVVIENE SOFFICEMENTE E IL MOSTO OTTENUTO FERMENTA A TEMPERATURE CONTROLLATE IN SERBATOI D'ACCIAIO.

IL VINO MATURA NEI SERBATOI FINO ALLA PRIMAVERA SUCCESSIVA, QUANDO SARÀ IMBOTTIGLIATO.

**ABBINAMENTI:**

IL PINOT BIANCO SI ACCOMPAGNA CON ANTIPASTI MAGRI, PASTE ASCIUTTE, RISOTTI CON SALSE A BASE DI VERDURE E DI PESCE INOLTRE MOLTO INDICATO CON IL SUSHI.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

QUESTO VINO PUÒ ESSERE SERVITO ALLA TEMPERATURA DI 10° - 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](http://www.tonutviticoltori.it)