



TONUT



BIANCO

COLORE:

SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO.

PROFUMO:

RILASCIA PROFUMI DI FRUTTA A POLPA BIANCA ED È LEGGERMENTE SPEZIATO.

GUSTO:

MOLTO ROTONDO IN BOCCA IL VINO SCORRE PIACEVOLMENTE. SAPORE FRESCO E LEGGERO CON UN OTTIMA MINERALITÀ. RIMANE FACILE DA BERE.

VINIFICAZIONE:

LA VINIFICAZIONE AVVIENE IN BIANCO, 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:

PERFETTO COME APERITIVO, SI ADATTA AD ACCOMPAGNARE ANTIPASTI, PRIMI, CARNI BIANCHE E PIATTI DI PESCE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

L'IDEALE SAREBBE TRA I 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