



TONUT



## FRIZZANTE

### COLORE:

SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO  
CON UN PERLAGE FINE.

### PROFUMO:

SPRIGIONA PROFUMI DI FRUTTA BIANCA E DI MELA  
A CUI SI AGGIUNGONO NOTE FLOREALI COME FIORI DI TIGLIO.

### GUSTO:

SAPORE ARMONICO CON OTTIMA ACIDITÀ CHE ESALTA LA  
FRESCHEZZA DEL VINO.

### VINIFICAZIONE:

A SEGUITO DI UNA PIGIODIRASPATURTA E PRESSATURA SOFFICE  
DELL'UVA IL MOSTO VIENE FATTO DECANTARE E FERMENTARE  
AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA DI 18 °C.  
LA RIFERMENTAZIONE DEL VINO AVVIENE IN AUTOCLAVE A BASSA  
TEMPERATURA PER CIRCA 20 GIORNI, AL FINE DI ESALTARNE I PROFUMI

### ABBINAMENTI:

OTTIMO COME APERITIVO, ACCOMPAGNA MOLTO BENE ANCHE  
PIATTI A BASE DI PESCE E CARNI MAGRE O VERDURE.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

L'IDEALE SAREBBE 6 - 8° C.

AZ. AGR. TONUT  
VIA FORO BOARIO, 14 - 34071 CORMÒNS (GO)  
P. IVA. 00440720316 - C.F. TNT GNN 57E24 D014E  
TEL/FAX +39 0481 639137  
[www.tonutviticoltori.it](http://www.tonutviticoltori.it)