



TONUT



BLEND BIANCO

VITIGNO:

UVE DI VARIETÀ INTERNAZIONALI.

TERRITORIO:

I VIGNETI SI TROVANO NELLA NOSTRA ZONA DI PRODUZIONE.

COLORE:

GIALLO DORATO INTENSO.

PROFUMO:

RIACCENDE LA MEMORIA DEL PROFUMO DEI FIORI D'ARANCIO, DELLA VANIGLIA DELLA FRUTTA ESOTICA, COME LA PAPAJA, SUL FINALE EMERGONO NOTE LEGGERMENTE SPEZIATE.

GUSTO:

IN BOCCA È CALDO E AVVOLGENTE, PERSISTENTE E CORPOSO, HA MOLTA STRUTTURA DATA DALL' ACIDITÀ CHE SI COMPLETA CON DELLE NOTE TOSTATE.

VINIFICAZIONE:

IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE PREVEDE UNA SOSTA DELLE UVE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 12 ORE DOPODICHE SI PROCEDE A UNA SOFFICE PRESSATURA. IL FIORE DEL MOSTO VIENE MESSO A FERMENTARE IN TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE DOVE PERMANE ANCHE DOPO IL TERMINE DEL PROCESSO FERMENTATIVO PER QUASI 12 MESI O COMUNQUE PER IL "SUOTEMPO". DURANTE TUTTO QUESTO PERIODO VENGONO ESEGUITI FREQUENTI "BATTONAGE". DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO SEGUE UN AFFINAMENTO DI ALCUNI MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

ABBINAMENTI:

QUESTO VINO SI SPOSA CON PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE E CON SECONDI DI PESCE COME IL BACCALÀ E IL PESCE SPADA, CARNI BIANCHE, FORMAGGI FRESCHI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

L'IDEALE SAREBBE TRA I 8 - 10° 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