



TONUT



MÒT VINO SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY

IL NOME «MÒT», CHE NELLA LINGUA FRIULANA COLLOQUIALE RICORDA IL VOCABOLO “MOSSO”, “IN MOVIMENTO” VUOLE PROPRIO FARE RIFERIMENTO AL CARATTERISTICO PERLAGE DI QUESTO VINO SPUMANTE.

COLORE:

GIALLO PAGLIERINO, PERLAGE FINE E PERSISTENTE.

PROFUMO:

SI PRESENTA CON UN BOUQUET FRUTTATO E CON SENTORI DI MIELE.

GUSTO:

AL PALATO IL SAPORE È GRADEVOLE E DI BUONA STRUTTURA FRESCO, MODERATAMENTE ACIDULO E DI LUNGA PERSISTENZA AROMATICA.

VINIFICAZIONE:

LA VENDEMMIA È EFFETTUATA MANUALMENTE, TENDENZIALMENTE PREMATURA TRA L'ULTIMA SETTIMANA DI AGOSTO E LA PRIMA DI SETTEMBRE. LA PRESSATURA DELLE UVE RACCOLTE AVVIENE IN MANIERA SOFFICE; SUCCESSIVAMENTE IL MOSTO OTTENUTO È SOTTOPOSTO A DECANTAZIONE STATICA E QUINDI A FERMENTAZIONE PRIMARIA A TEMPERATURA CONTROLLATA IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX. LA PRESA DI SPUMA AVVIENE IN AUTOCLAVI AD UNA TEMPERATURA DI 12° C, DOVE IL VINO PERMANE PER I MESI NECESSARI ALLA MATURAZIONE ED ALL' INVECCHIAMENTO SUL LIEVITO.

ABBINAMENTI:

IL VINO RISULTA ESSERE ADATTO COME APERITIVO, A FINE PASTO SI ACCOSTA PIACEVOLMENTE A PASTICCINI E A TORTE SECCHIE. ECCELLENTE COME VINO PER TUTTI I MOMENTI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

VA SERVITO FREDDO, A CIRCA 6 - 7° C STAPPANDO LA BOTTIGLIA AL MOMENTO DI SERVIRLA, TENENDOLA INCLINATA.

AZ. AGR. TONUT

www.tonutviticoltori.it