



TONUT



COLLIO ^{DOC} RIBOLLA GIALLA

VITIGNO:

RIBOLLA GIALLA IN PUREZZA.

TERRITORIO:

IL VIGNETO SI TROVA IN COLLINA LUNGO LE APPENDICI DEL MONTE QUARIN, NELLA ZONA DOC COLLIO.

COLORE:

GIALLO PAGLIERINO CON LEGGERI RIFLESSI VERDOGNOLI.

PROFUMO:

INTENSO IN CUI POSSIAMO RITROVARE NOTE DI POMPELMO, MELA E MANDORLA.

GUSTO:

RISULTA MOLTO GRADEVOLE IN BOCCA, DAL SAPORE ASCIUTTO, FRESCO E LEGGERO. È UN VINO PIACEVOLMENTE SAPIDO E DECISAMENTE PERSISTENTE NELL'AROMATICITÀ VARIETALE.

VINIFICAZIONE:

LA VINIFICAZIONE AVVIENE IN BIANCO, LA PRESSATURA È SOFFICE E LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.

L'IMBOTTIGLIAMENTO AVVIENE A PRIMAVERA INOLTRATA.

ABBINAMENTI:

PUÒ ESSERE ACCOSTATO AD ANTIPASTI FREDDI, MINESTRE A BASE DI VERDURE, MA SOPRATTUTTO A PIATTI DI PESCE, ANCHE CRUDO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

CONSIGLIAMO 10 - 12° C.

AZ. AGR. TONUT
www.tonutviticoltori.it