



TONUT



ISONZO DEL FRIULI^{DOC} SAUVIGNON

VITIGNO:

SAUVIGNON IN PUREZZA.

TERRITORIO:

L'UVA CHE HA ORIGINATO QUESTO VINO PROVIENE DAI VIGNETI CHE SI ESTENDONO NELLA PIANURA ISONTINA DI CORMONS, IN ZONA DOC ISONZO DEL FRIULI.

COLORE:

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI.

PROFUMO:

CARATTERISTICO, DELICATO, NON STUCCHEVOLE CON BOUQUET BEN ESPRESSO, FRUTTATO, ERBA TAGLIATA E PEPPERONE VERDE, LA SALVIA, LA MENTA ED I FIORI GIALLI.

GUSTO:

È PERVASO DA INTENSITÀ, DOTATO DI OTTIMA STRUTTURA, SAPIDITÀ E FRESCHEZZA GRAZIE A UNA SPINTA ACIDITÀ. IL LUNGO FINALE RESTITUISCE NOTE VEGETALI E LEGGERMENTE FRUTTATE.

VINIFICAZIONE:

LA VINIFICAZIONE AVVIENE IN BIANCO. LA SPREMITURA DELL'UVA È SOFFICE ED ATTENTA. LA FERMENTAZIONE AVVIENE A BASSE TEMPERATURE PER CONSERVARE I CARATTERISTICI PROFUMI DEL SAUVIGNON, CHE È UN VINO DI BUONA STRUTTURA, CORPOSO MA DI DISCRETA ACIDITÀ.

ABBINAMENTI:

IL SAPORE DI QUESTO VINO È ASCIUTTO, ELEGANTE, CAREZZEVOLE E VELLUTATO E SI ACCOMPAGNA AD ANTIPASTI, AL PROSCIUTTO, A PIATTI DI PESCE SALSATI, A PIATTI SPEZIATI, A CARNI BIANCHE E FORMAGGI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

L'IDEALE SAREBBE TRA I 10 - 12° C.

AZ. AGR. TONUT
www.tonutviticoltori.it