



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
www.tonutviticoltori.it