

# **Tonon Bianco | Grave del Friuli DOC | Sauvignon blanc Italie – 2024**

## **Domaine**

### **Tonon**

Vini Tonon werd opgericht in 1936 door Pietro Tonon, de vader van Loris Tonon de huidige eigenaar. Klein bedrijf gelegen in de Veneto-regio op ongeveer 70 km ten noorde van Venetië.

## **Vinification**

On parle de vinification blanche, sans épluchage. Fermentation lente à basse température pendant 15 à 20 jours. Le vin mûrit ensuite dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée avant d'entrer dans la bouteille. Sucre résiduel 4 g / l

## **Dégustation**

Jaune paille clair avec des nuances de vert. Au nez floral et impressions de foin. Dans la bouche fine avec quelques acides frais dans son arrière-goût. Après quelques années de vieillissement en bouteille, le vin développe son piquant: menthe, sauge et poivre.

## **Mets adaptées**

Poisson | Risotto | Asperges | Apéritif

## **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8°C

