

TENIMENTI'
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

tocai friulano (piccole percentuali di chardonnay e altre varietà locali); colline arenario - marnose

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

100 q/ha

ALLEVAMENTO

guyot

VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano verso la metà di settembre e nelle ore più fresche della giornata. Attenta la selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE

l'uva viene pigiata e successivamente pressata. Dopo la decantazione del mosto a temperatura di 8°C per 24 ore, si innesca la fermentazione alcolica in acciaio per circa 15 giorni

AFFINAMENTO

il vino messo in acciaio rimane sulle fecce fini per 4-6 mesi. Poi si attua il bâtonnage sino a gennaio. L'imbottigliamento è preceduto da una lieve filtrazione e nel rispetto dell'integrità del vino. Giace, quindi, al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

COLORE

giallo paglierino

PROFUMO

delicato ma ricco al naso, manifesta un tono agrumato, fiori di campo e una piacevole sensazione sapida

GUSTO

morbido, ha un'acidità non particolarmente spiccata. Sul finire, una sfumatura di mandorla lo rende invitante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

il suo campo prediletto sono i molluschi, in particolare le cozze. I crostacei come i gamberetti, le cicale di mare, gli scampi e le aragoste hanno polpa tenera e quando cotti al vapore trovano nel Friulano un ottimo alleato. Tradizionale l'abbinamento col prosciutto crudo di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.



Friulano
FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA