

TENIMENTI'
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poteri in Bellavista

VITIGNO

pinot grigio (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 pressata intera, quindi si lascia decantare il mosto a temperatura di 8°C per 24 ore. La fermentazione alcolica in acciaio dura circa 15 giorni. Terminata questa fase, il vino rimane sulle fecce fini e si procede sino a gennaio con il bâtonnage

AFFINAMENTO

il pinot grigio matura in acciaio per 4-6 mesi. Prima di essere imbottigliato viene attuata una lieve filtrazione nel rispetto della sua integrità. Giace, quindi, al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

COLORE

giallo paglierino con lievi riflessi ramati

PROFUMO

si apre con un bouquet intenso, note di agrumi, albicocca e fiori di tiglio

GUSTO

piacevolmente pieno e intenso, di grande equilibrio, con sentori di polpa di ciliegia, mela golden e mango integrati alla spiccata mineralità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

la sua buona struttura e la sua aromaticità discreta lo rendono perfetto per accompagnare piatti a base di pesce e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.



Pinot Grigio

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA