

TENIMENTI'  
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podere in Bellavista*

#### VITIGNO

ribolla gialla (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

terminata la fermentazione il vino viene messo in acciaio e rimane sulle fecce fini per 4-6 mesi. Durante questo tempo si attua il bâtonnage e prima di essere imbottigliato lo si filtra 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 lampi verdognoli

#### PROFUMO

sempre presenti i piccoli sentori di frutta bianca e la delicatezza floreale

#### GUSTO

ha acidità spiccata che gli conferisce una certa leggiadria. La struttura e il grado alcolico non sono mai eccessivi

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

la soavità della ribolla gialla può essere spesa su antipasti a base di molluschi e antipasti caldi di verdure. Da provare con pesci d'acqua marina dalla polpa delicata come il branzino, l'orata, l'ombrina, il rombo, il san pietro in particolar modo se cotti al vapore o alla griglia, oppure su una zuppa di pesce senza pomodoro

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.



Ribolla Gialla

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA