

TENIMENTI'
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

sauvignon (piccole percentuali di chardonnay e altre varietà); 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 sauvignon 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 paglia con venature verdognole

PROFUMO

esprime all'olfatto netti e complessi aromi varietali di sambuco, pompelmo rosa, pesca bianca e foglia di pomodoro, frutta tropicale ed erbe aromatiche su fondo minerale

GUSTO

rivela una bellissima freschezza, ha grinta e ottimo equilibrio e finale di mandorla

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo abbinato a un risotto con gli asparagi o il silene, o a un semplice piatto di spaghetti al pomodoro e basilico. Esalta i piatti elaborati con frutti di mare. Utile quando tra gli ingredienti ci sono i peperoni. Da provare su una lasagnetta di gamberi e zucchine o su freschi caprini serviti su un'insalata

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% Vol.



Sauvignon
FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA