

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

chardonnay; terreni arenario - marnosi

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

110 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO

guyot / capovolto

VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano e con l'uso di macchine vendemmiatrici 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 per circa 15 giorni

AFFINAMENTO

terminata la fermentazione il vino rimane sulle fecce fini per circa 3-5 mesi. Durante questo tempo si attua il bâtonnage. Prima di essere imbottigliato lo chardonnay viene lievemente filtrato nel rispetto della sua integrità. Giace, quindi, al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

COLORE

giallo dorato con riflessi verdognoli

PROFUMO

intenso di mela matura, agrumi e vaniglia ben integrati tra di loro

GUSTO

piacevole freschezza integrata alla sapidità. Ha buon corpo e un'ampia espressione gusto-olfattiva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

si può godere la flessibilità di questo vino con primi piatti conditi con pesci di mare dal sapore intenso, come la rana pescatrice, oppure su carni bianche o verdure purché la salsa abbia una sua cremosità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol. c.a.

Chardonnay Biele Zôe Cuvée 85|15

**FRIULI
COLLI
ORIENTALI**

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

