

TENIMENTI[®]
CIVIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

friulano ex foci; 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 in acciaio per circa 15 giorni

AFFINAMENTO

il vino messo in acciaio rimane sulle fecce fini per circa 3-6 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 e ricco di sfumature. Si riconoscono l'agrume, i fiori di campo e una piacevole sensazione sapida

GUSTO

morbido, ha un'acidità non particolarmente spiccata. Sul finire del sorso si percepisce netta la mandorla amara tipica del Friulano

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

il campo prediletto del Friulano 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 vino un ottimo alleato. Tradizionale l'abbinamento col prosciutto crudo di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol. c.a.

Friulano
Biele Zôe Cuvée 85|15

**FRIULI
COLLI
ORIENTALI**

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

