

TENIMENTI
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

pinot grigio: colline arenario - marnose

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 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 circa 3-5 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°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol. c.a.

Pinot Grigio Biele Zôe Cuvée 85115

**FRIULI
COLLI
ORIENTALI**

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

