

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

