

TENIMENTI[®]
CIVIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podestri in Bellavista

VITIGNO

refosco dal peduncolo rosso: terreni arenario - marnosi

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

110 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO

guyot / capovolto

VENDEMMIA

nella prima decade di ottobre si attua la raccolta manuale delle uve e con l'uso di macchine vendemmiatrici, privilegiando le ore più fresche della giornata. Attenta è la selezione dei grappoli in vigna

VINIFICAZIONE

l'uva viene diraspata e successivamente pigiata. Si attua quindi una macerazione pre-fermentativa a freddo (4°-5° C). Dopo circa una settimana si scalda la massa e si inoculano i lieviti per avviare la fermentazione alcolica. Si procede quindi alla svinatura separando il vino dalle bucce. Poi, lo si lascia decantare naturalmente per una settimana. La successiva fermentazione malolattica si attiva naturalmente o grazie all'inoculo di batteri lattici. Il vino esprime così sensazioni gustative più vellutate

AFFINAMENTO

il refosco dal peduncolo rosso riposa per circa 5-6 mesi in serbatoi di acciaio. Lievemente filtrato nel rispetto della sua integrità, viene successivamente imbottigliato. Prima d'essere immesso sul mercato giace al buio e nel silenzio della nostra cantina

COLORE

rosso violaceo

PROFUMO

accattivante profumo di mora selvatica, sottobosco, marasca, viola e la tipica nota speziata di chiodo di garofano

GUSTO

è tra i grandi vini rossi del Friuli Venezia Giulia. Vivace in gioventù, con l'invecchiamento incrementa la sua complessità. Strutturato senza essere eccessivo, ha una beva che invita al sorso successivo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

il refosco dal peduncolo rosso si sposa bene con la selvaggina e le carni grasse per dar piacere e pulire il palato. Si può accostare a un formaggio, Montasio o Asiago, purché a pasta matura e ancor morbida. Possiamo abbinarlo anche a una frittata di uova pancetta e peperoni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol. c.a.

Refosco dal peduncolo rosso Biele Zôe Cuvée 85|15

**FRIULI
COLLI
ORIENTALI**

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

