

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Posteri in Bellavista

VITIGNO

ribolla gialla 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

terminata la fermentazione il vino viene messo in acciaio e rimane sulle fecce fini per circa 3-5 mesi. Durante questo tempo si attua il bâtonnage e prima di essere imbottigliato lo si filtra 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 lampi verdognoli

PROFUMO

frutta bianca e una delicata espressione floreale

GUSTO

ha acidità spiccata che conferisce al vino una certa leggiadria. La struttura e il grado alcolico non sono mai eccessivi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

la soavità della Ribolla gialla può essere spesa su antipasti a base di molluschi e antipasti caldi di verdure. Da provare con pesci d'acqua marina dalla polpa delicata come il branzino, l'orata, l'ombrina, il rombo, il san pietro in particolar modo se cotti al vapore o alla griglia, oppure su una zuppa di pesce senza pomodoro

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol. c.a.

Ribolla Gialla Biele Zôe Cuvée 85|15

**FRIULI
COLLI
ORIENTALI**

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

