

TENIMENTI  
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podari in Bellavista*

#### VITIGNO

sauvignon; 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 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 Sauvignon 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 paglia con venature verdognole

#### PROFUMO

esprime all'olfatto netti e complessi aromi varietali di sambuco, pompelmo rosa, pesca bianca e foglia di pomodoro, frutta tropicale ed erbe aromatiche su fondo minerale

#### GUSTO

rivela una bellissima freschezza, ha grinta e ottimo equilibrio e finale di mandorla

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo abbinato a un risotto con gli asparagi o il silene, o a un semplice piatto di spaghetti al pomodoro e basilico. Esalta i piatti elaborati con frutti di mare. Utile quando tra gli ingredienti ci sono i peperoni. Da provare su una lasagnetta di gamberi e zucchine o su freschi caprini serviti su un'insalata

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol. c.a.

## Sauvignon Biele Zôe Cuvée 85|15

**FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI**

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA

