

TENIMENTI[®] C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

merlot

SUOLO

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

fra Settembre e Ottobre, a mano o a macchina

VINIFICAZIONE

pigiatura dell'uva e fermentazione in acciaio del mosto con le bucce, a circa 25°-28°C, per circa 15 giorni

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con perlage fine. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di salvia, fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato si distingue per l'eleganza del perlage, il gusto avvolgente e gentile e la sapidità, con un finale dove si avvertono gli aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo vino da abbinare a salumi e a primi piatti di carne. Da provare co

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol c.a

MERLOT

VENEZIA
GIULIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
T I P I C A

