

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podere in Bellavista*

#### VITIGNO

pinot grigio: terreni arenario - marnosi

#### ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

#### RESA / HA

170 q/ha c.a.

#### ALLEVAMENTO

capovolto

#### VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano e a macchina verso la metà di settembre

#### VINIFICAZIONE

l'uva viene pigiata, quindi pressata. Dopo la decantazione del mosto a temperatura di 8°C per 24 ore, si innesca la fermentazione alcolica in acciaio inox e in qualche giorno si completa la presa di spuma

#### AFFINAMENTO

dopo la fermentazione alcolica il vino rimane per un breve periodo sulle fecce fini. Segue l'imbottigliamento e un periodo di riposo nella nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

#### ZUCCHERI

5 g/l c.a.

#### COLORE

giallo paglia acceso

#### PROFUMO

delicato, si riconosce la frutta a polpa bianca e una mandorla ricoperta di glassa dolce

#### GUSTO

succoso e invitante. Ben bilanciata la freschezza e la sapidità frammiste a note d'agrumi. Ritorna la fragranza avvertita all'olfatto

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

è il classico vino da aperitivo. Piacevole con i fritti all'italiana

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol. c.a.

## Pinot Grigio Vino Frizzante DOC delle Venezie

