

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

pinot grigio

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

prima decade di Settembre, a mano o a macchina

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e illimpidimento del mosto, quindi fermentazione alcolica in acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata di 16°-18°C

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi ramati. Al naso piacevoli aromi varietali di pesca gialla, melone, albicocca, agrumi e fiori di tiglio. Avvolgente e fresco al palato, complessità aromatica coerente con l'olfatto ed esaltata da aromi di mango, mela renetta e rosa canina. Finale con frutta bianca e una delicata sapidità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo accompagnamento di piatti di pasta con verdure. Da provare con pasta zucchine e gamberetti, ottimo anche con formaggi di capra a pasta molle

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11.5-12.5 % Vol

PINOT GRIGIO

FRIULI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

