

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavicia

VITIGNO

glera

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

metà Settembre, a mano o a macchina, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°18°C.

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con perlage fine e vivace. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di glicine e fiori d'acacia, pera e mela renetta. Prosecco di notevole struttura, con un perlage cremoso e delicato, piacevole retrogusto di mandorla amara, frutta bianca e melone giallo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo in aperitivo, con antipasti misti, salumi e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.



Prosecco
Spumante Brut
Cuvée Biele Zôe

PROSECCO DOC