

TENIMENTI[®]
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poteri in Bellavista

VITIGNO

ribolla gialla: colline arenario - marnose

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

190 q/ha

ALLEVAMENTO

capovolto

VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano e a macchina verso inizio 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

il vino frizzante 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

6 g/l

COLORE

giallo paglierino

PROFUMO

delicato di fiori e frutta bianca con accenni di salvia

GUSTO

piacevole al palato per freschezza e sapidità. L'anidride carbonica risulta essere ben integrata al resto della struttura del vino

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo vino da aperitivo. Flan, sformati a base di verdure dolci si abbinano con soddisfazione a vini che abbiano nel sapore un'acidità viva come la Ribolla gialla frizzante

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.



Ribolla Gialla Frizzante IGT Venezia Giulia