

TENIMENTI[®]
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Pastori in Bellavista

VITIGNO

ribolla gialla

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

140 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO

guyot

VENDEMMIA

l'uva viene raccolta a mano e a macchina verso l'inizio di settembre e nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

dopo la vendemmia l'uva viene pigiata e successivamente pressata in modo soffice. Il mosto decanta a temperatura di 8°C per 24 ore, quindi segue la fermentazione alcolica in contenitori d'acciaio a temperatura controllata. Terminata questa fase, il vino base viene destinato alla rifermentazione in autoclave, che si completa in circa una settimana

AFFINAMENTO

lo spumante sosta nelle autoclavi per circa 3 mesi arricchendosi di sostanze e profumi rilasciate dalla lisi del lievito. Si procede quindi all'imbottigliamento in condizioni isobariche per evitare la dispersione di anidride carbonica. Prima di essere immesso sul mercato, lo spumante riposa al buio e nel silenzio della nostra cantina

ZUCCHERI

4 g / litro c.a.

COLORE

giallo paglia

PROFUMO

delicato di limoncella e salvia, impreziosite dall'aroma di fragoline di bosco

GUSTO

distinto da una piacevole sensazione di freschezza e sapidità. È il vino ideale per l'aperitivo!

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

si accompagna a antipasti delicati di pesce, perfetto con i fritti di verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol. c.a.

Ribolla Gialla Spumante Extra Brut

FRIULI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

