

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavista

VITIGNO

ribolla gialla

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

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e illimpidimento del mosto, quindi fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Successivamente si procede con la rifermentazione in autoclave del vino per renderlo frizzante

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso fresco e intenso con aromi di scorza d'agrumi, pesca bianca, mela renetta e fiori bianchi. Vino fresco e leggero, con un finale leggermente sapido e fruttato

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

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

10.5 % Vol c.a

RIBOLLA GIALLA FRIZZANTE

VENEZIA
GIULIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
T I P I C A

