

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podari in Bellavista*

#### VITIGNO

cabernet franc e cabernet sauvignon

#### 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

fra Settembre e Ottobre, a macchina

#### VINIFICAZIONE

pigiatura dell'uva e fermentazione in acciaio del mosto con le bucce, a circa 25°-28°C, per circa 15 giorni

#### AFFINAMENTO

terminata la fermentazione il vino rimane sulle fecce fini per circa 3 mesi, in acciaio

#### DEGUSTAZIONE

colore rosso rubino intenso. Naso fresco e varietale con un bouquet di piccoli frutti a bacca nera, mirtillo, more, ribes nero e con note vegetali di foglie di pomodoro. Al palato è morbido e fruttato, con finale leggermente sapido e succoso

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino perfetto con primi piatti ricchi con ragù di carne, ottimo anche con arrostiti di manzo e grigliate miste di carni rosse

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.



Cabernet

FRIULI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA