

TENIMENTI
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Posteri in Bellavista

VITIGNO

chardonnay

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 e a macchina, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione del mosto a temperatura di circa 10°C, quindi fermentazione alcolica in acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata di 16-18°C

AFFINAMENTO

terminata la fermentazione il vino rimane sulle fecce fini per circa 3 mesi. Durante questo periodo si attua il bâtonnage nelle vasche d'acciaio. Prima di essere imbottigliato viene lievemente filtrato nel rispetto della sua integrità

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso delicato con aromi di frutta e fiori bianchi, specialmente pera, pesca gialla matura e un tocco vegetale di bosso. Setoso e morbido al palato, finale con sentori di frutta gialla ed esotica, medio corpo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

particolarmente adatto ad un abbinamento con primi ai frutti di mare, ottimo anche con piatti delicati di carne bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



Chardonnay
Biele Zôe
Cuvée 85|15

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA