

TENIMENTI
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Posteri in Bellavista

VITIGNO

focai friulano

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. Fresco e abbastanza intenso al naso, si apre maggiormente al palato, con sentori di fiori bianchi, agrumi, pera matura, mela golden e pesca bianca. Finale persistente con il tipico aroma di mandorla amara

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

da abbinare con piatti a base di pesce e verdure. Ottimo l'abbinamento territoriale con il Prosciutto di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



Friulano
Biele Zôe
Cuvée 85|15

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA