

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

focai friulano; colline arenario - marnose

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

110 q/ha

ALLEVAMENTO

guyot

VENDEMMIA

la raccolta è manuale verso la metà di settembre e nelle ore più fresche della giornata. Attenta è la selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE

l'uva viene pigiata e successivamente pressata. Dopo la decantazione del mosto a temperatura di 8°C per 24 ore, si innesca la fermentazione in acciaio per circa 15 giorni.

AFFINAMENTO

il vino rimane in acciaio sulle fecce fini per 4-6 mesi, periodo durante il quale si attua il bâtonnage. Prima di essere imbottigliato il friulano viene lievemente filtrato nel rispetto della sua integrità. Giace, quindi, al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

COLORE

giallo non intenso con lampi verdognoli

PROFUMO

fine e delicato. Fruttato e un ricordo di fiori gialli

GUSTO

Perfettamente equilibrato. Ha una bella sapidità in evidenza e un piacevole e caratteristico finale di mandorla

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

si abbina bene a minestre, soprattutto creme e vellutate e piatti di pesce salsati. Da provare con una bruschetta di pane biologico e mousse di mascarpone e salsa di carciofi. Gratificante con un crostino di pane sul quale adagiare una fetta di lardo alle erbe e qualche goccia di miele d'acacia, oppure con un panino di polenta di mais giallo e frico di patate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% Vol.



Friulano
Biele Zôe

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA