

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podere in Bellavista*

#### VITIGNO

friulano ex tocai; terreni arenario - marnosi

#### ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

#### RESA / HA

110 q/ha c.a.

#### ALLEVAMENTO

guyot

#### VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano e con l'uso di macchine vendemmiatrici 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

una parte del vino sta in acciaio sulle fecce fini per circa 6-7 mesi e un'altra in legno per circa 5-6 mesi, periodo durante il quale si attua il bâtonnage. Prima di essere imbottigliato, il friulano (ex Tocai) 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 con salsa. 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. c.a.

## Friulano Collezione Privata

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA

