

TENIMENTI
CIVIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

merlot; colline arenario-marnose

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

110 q/ha

ALLEVAMENTO

guyot

VENDEMMIA

a settembre viene fatto un diradamento allo scopo di migliorare la maturazione dell'uva. All'inizio di ottobre, nelle ore più fresche della giornata, si attua la vendemmia manuale dei grappoli attentamente selezionati in vigna

VINIFICAZIONE

giunta in cantina l'uva viene diraspata e successivamente pigiata. Si attua quindi una macerazione pre-fermentativa a freddo (4°-5° C). Dopo circa una settimana si scalda la massa e si inoculano i lieviti per avviare la fermentazione alcolica. Si procede quindi alla svinatura separando il vino dalle bucce, e lasciandolo decantare naturalmente per una settimana. Si attua poi in modo naturale la fermentazione malolattica, o grazie all'inoculo di batteri lattici, che conferisce sensazioni gustative vellutate.

AFFINAMENTO

il vino viene messo in barrique da 225 litri (legno di Allier, tostatura media) e lasciato maturare per minimo 4 mesi. Durante questo periodo si attua più volte il bâtonnage. Viene poi imbottigliato e lievemente filtrato nel rispetto della sua integrità. Successivamente giace al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

COLORE

rosso violaceo intenso

PROFUMO

vinoso, leggermente erbaceo. Netto e piacevolissimo il profumo di lampone e prugna

GUSTO

pieno e strutturato, asciutto con piacevole fondo amarognolo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

è il vino per arrostiti di carni bianche (in particolare pollame e coniglio) e rosse. Perfetto con la bresaola, che vuole rossi morbidi perché non ha grasso da contrapporre a tannino e acidità. Gratificante accostato a un crudo dolce come il San Daniele o il Parma. Da provare con il baccalà alla vicentina

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% Vol.



Merlot
Biele Zôe

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA