

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

merlot

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

fra Settembre e Ottobre, a macchina

VINIFICAZIONE

pigiatura dell'uva e fermentazione in acciaio del mosto con le bucce, a circa 25°-28°C, per circa 15 giorni

AFFINAMENTO

terminata la fermentazione il vino rimane sulle fecce fini per circa 3 mesi, in acciaio

DEGUSTAZIONE

colore rosso rubino brillante. Intenso al naso con aromi di frutta rossa matura, amarene, more, prugne e note vegetali. Fresco e morbido al palato con tannini leggeri che consentono a questo vino di essere degustato anche leggermente fresco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo vino da abbinare a salumi e a primi piatti di carne. Da provare con piatti di carne di maiale alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.



Merlot

FRIULI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA