

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

pinot grigio

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

prima decade di Settembre, a macchina

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e illimpidimento del mosto, 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

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi ramati. Al naso piacevoli aromi varietali di pesca gialla, melone, albicocca, agrumi e fiori di figlio. Avvolgente e fresco al palato, complessità aromatica coerente con l'olfatto ed esaltata da aromi di mango, mela renetta e rosa canina. Finale con frutta bianca e una delicata sapidità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

particolarmente adatto a piatti di pesce, risotti, antipasti di molluschi e sfornati di verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.



Pinot Grigio

FRIULI

**DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA**