

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podari in Bellavista*

#### VITIGNO

pinot grigio: terreni arenario - marnosi

#### ESPOSIZIONE

sud / sud- ovest

#### RESA / HA

140 q/ha c.a.

#### ALLEVAMENTO

guyot / capovolto

#### VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano e a macchina verso la prima decade di settembre

#### VINIFICAZIONE

l'uva viene pigiata, quindi pressata. Dopo la decantazione del mosto a temperatura di 8°C per 24 ore, si innesca la fermentazione alcolica in acciaio inox

#### AFFINAMENTO

dopo la fermentazione alcolica il vino rimane per un breve periodo sulle fecce fini. Segue l'imbottigliamento e un periodo di riposo nella nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

#### COLORE

giallo paglierino

#### PROFUMO

la gamma aromatica ricorda le spezie, i fiori d'acacia e, con il trascorrere del tempo, s'arricchisce del profumo del mallo di noce, di fieno secco e mandorle tostate

#### GUSTO

di piacevole freschezza e sapidità. Buona la struttura e l'equilibrio del vino.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

la buona struttura e l'aromaticità contenuta rendono il Pinot grigio molto duttile a tavola. Si accompagna bene a mousse fredde di pesce o di formaggio vaccino. Ottimo quando abbinato a preparazioni con funghi prataioli o porcini. Pasta e gnocchi conditi con sugo di carne. Piacevole con le verdure, in particolar modo con le melanzane. Da provare con pollo o gallina lessati e conditi con olio extra vergine d'oliva

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol. c.a.

Pinot Grigio

**FRIULI**

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA

