

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Posteri 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 a temperatura controllata. Successivamente si procede con la rifermentazione in autoclave del vino per renderlo frizzante

#### AFFINAMENTO

il vino frizzante rimane sulle fecce fini per alcune settimane, prima di essere filtrato e imbottigliato

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi ramati. Naso fresco e intenso con aromi di scorza d'agrumi, pesca bianca, mela golden, pera e sambuco. Vino fresco e leggero, con un finale leggermente sapido e fruttato

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo in aperitivo e come accompagnamento di primi piatti leggeri o di pesce. Da provare con insalata mista e straccetti di pollo

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol. c.a.



Pinot Grigio  
Frizzante

DELLE VENEZIE  
DOC