

TENIMENTI[®]
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

glera

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

180 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO

guyot capovolto

VENDEMMIA

l'uva viene raccolta manualmente e a macchina la prima decade di settembre e nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

dopo la vendemmia l'uva viene pigiata e successivamente pressata in modo soffice. Il mosto decanta a temperatura di 8°C per 24 ore, quindi segue la fermentazione alcolica in contenitori d'acciaio a temperatura controllata. Terminata questa fase, il vino base viene destinato alla rifermentazione in autoclave, che si completa in circa una settimana

AFFINAMENTO

lo spumante sosta nelle autoclavi per 1-2 mesi arricchendosi di sostanze e profumi rilasciate dalla lisi del lievito. Si procede quindi all'imbottigliamento in condizioni isobariche per evitare la dispersione di anidride carbonica. Prima di essere immesso sul mercato, lo spumante riposa al buio e nel silenzio della nostra cantina

ZUCCHERI

6 g/l c.a.

COLORE

giallo paglia

PROFUMO

si avverte il caratteristico profumo di pera e mela verde e più sfumato il glicine

GUSTO

ha una spuma deliziosa e finissima ben amalgamata alla freschezza del frutto. Il sorso termina fresco e asciutto

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

la presenza di qualche grammo di zucchero residuo nel vino lo rende piacevolmente rotondo. Questa sua caratteristica può essere spesa con un prosciutto salato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol. c.a.

Prosecco Brut Millesimato PROSECCO DOC

