

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podere in Bellavista*

#### VITIGNO

refosco dal peduncolo rosso; colline arenario-marnose

#### ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

#### RESA / HA

110 q/ha

#### ALLEVAMENTO

guyot

#### VENDEMMIA

a settembre viene fatto un diradamento allo scopo di migliorare la maturazione dell'uva. All'inizio di ottobre, nelle ore più fresche della giornata, si attua la vendemmia manuale dei grappoli attentamente selezionati in vigna

#### VINIFICAZIONE

giunta in cantina l'uva viene diraspata e successivamente pigiata. Si attua quindi una macerazione pre-fermentativa a freddo (4°-5° C). Dopo circa una settimana si scalda la massa e si inoculano i lieviti per avviare la fermentazione alcolica. Si procede quindi alla svinatura separando il vino dalle bucce, e lasciandolo decantare naturalmente per una settimana. Si attua poi in modo naturale la fermentazione malolattica, o grazie all'inoculo di batteri lattici, che conferisce sensazioni gustative vellutate.

#### AFFINAMENTO

il vino viene messo in barrique da 225 litri (legno di Allier, tostatura media) e lasciato maturare per minimo 4 mesi. Durante questo periodo si attua più volte il bâtonnage. Viene poi imbottigliato e lievemente filtrato nel rispetto della sua integrità. Successivamente giace al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

#### COLORE

rosso rubino vivo

#### PROFUMO

seduce col sentore di prugna matura, fragola, sottobosco e ciliegia sotto spirito

#### GUSTO

piacevole equilibrio tra tannini, acidi naturali e alcol. Asciutto, ha acidità pronta a tenere pulita la bocca. Chiude il sorso una deliziosa nota di prugna già percepita all'olfatto

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

compagno fedele di carni rosse. Consigliato con primi piatti di pasta asciutta condita con ragù di salsiccia. Ottimo unito a una crespella con salsa di peperoni gialli e rossi e una dadolata di pancetta croccante

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% Vol.

## Refosco dal peduncolo rosso Biele Zôe



FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA