

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

ribolla gialla (piccole percentuali di altre varietà locali): colline arenario - marnose

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

110 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO

guyot

VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano e con l'uso di macchine vendemmiatrici verso la metà di settembre e nelle ore più fresche della giornata. Attenta è la selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE

l'uva viene pigiata e successivamente pressata. Dopo la decantazione del mosto a temperatura di 8°C per 24 ore, si innesca la fermentazione in acciaio per circa 15 giorni

AFFINAMENTO

avviene parte in acciaio per circa 6-7 mesi, e parte in legno per circa 5-6 mesi (tonnezux e barrique). In questo periodo il vino rimane sulle fecce fini, poi si attua il bâtonnage sino a gennaio. Prima di essere imbottigliato, viene lievemente filtrato nel rispetto della sua integrità. Giace, quindi, al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

COLORE

giallo tenue con sfumature verdognole

PROFUMO

ha bouquet piacevole e suadente, d'agrume e accenno di polpa di mela e fragolina di bosco

GUSTO

ha sapore invitante, finissimo, elegante. L'acidità e la sapidità confortano il palato. Il sorso è seduttore e invoglia la beva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo con minestre, soprattutto creme e vellutate e piatti di pesce con salsa. Da provare con una sfoglia di pesto alla genovese e formaggio Brie o con un crostino di pane biologico spalmato di mousse al mascarpone e carciofo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol. c.a.

Ribolla Gialla Collezione Privata

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

