

TENIMENTI'
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Posteri in Bellavista

VITIGNO

ribolla gialla

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

metà 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

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso fresco e intenso con aromi di scorza d'agrumi, pesca bianca, mela renetta e fiori bianchi. Vino fresco e leggero, con un finale leggermente sapido e fruttato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo in aperitivo e come accompagnamento a piatti misti di antipasti. Da provare con verdure fritte

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% vol. c.a.



Ribolla Gialla
Frizzante

VENEZIA
GIULIA IGT