

TENIMENTI[®]
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

ribolla gialla

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

140 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO

guyot capovolto

VENDEMMIA

l'uva, attentamente selezionata in vigna, viene raccolta a mano e con l'uso di macchine vendemmiatrici verso l'inizio di settembre e nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

dopo la vendemmia l'uva viene pigiata e successivamente pressata in modo soffice. Si lascia quindi decantare il mosto fiore 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 due settimane

AFFINAMENTO

lo spumante matura per 4-6 mesi nelle autoclavi 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. Il vino per un periodo riposa coricato, al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

ZUCCHERI

4 g / litro c.a.

COLORE

giallo paglia

PROFUMO

si avverte un delicato bouquet di salvia, nocelle, agrume e pera

GUSTO

distinto da piacevole freschezza e sapidità. Ampio in bocca. Le sottili bollicine di anidride carbonica sono ben fuse alla struttura del vino. La chiusura è marcata dalle note di agrume

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

consigliato su fritti delicati di verdure. Da provare con un crostino di pane biologico spalmato di un velo di burro, sul quale adagiare una fettina di carpaccio di trota salmonata

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol. c.a.

Ribolla Gialla Spumante Extra Brut Collezione Privata

FRIULI

**DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA**

