

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podere in Bellavista*

#### VITIGNO

sauvignon; colline arenario marnose

#### ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

#### RESA / HA

110 q/ha

#### ALLEVAMENTO

guyot

#### VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano verso la metà di settembre e nelle ore più fresche della giornata. Attenta 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

il vino matura sulle fecce fini per 4-6 mesi in acciaio, durante questo periodo e fino a gennaio si attua il bâtonnage. Prima di essere imbottigliato viene attuata una lieve filtrazione nel rispetto della sua integrità. Giace, quindi, al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

#### COLORE

giallo paglia

#### PROFUMO

ha ricchezza di sfumature odorose distinte da note agrumate e fiori, melone e peperone giallo

#### GUSTO

si distingue per piacevole morbidezza ben bilanciata a fine sapidità. Il sorso è fresco e persistente

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

la complessità gustativa del vino esalta ricette elaborate con frutti di mare e una salsa a base d'uovo. Ottimo su ravioli ripieni d'erbette e ricotta. Perfetto sulla carne di maiale accompagnata da formaggi cremosi di capra

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.



Sauvignon  
Biele Zôe

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA