

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

sauvignon: terreni arenario - marnosi

ESPOSIZIONE

sud / sud- ovest

RESA / HA

140 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO

guyot / capovolto

VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano e a macchina verso la metà di settembre

VINIFICAZIONE

l'uva viene pigiata, quindi pressata. Dopo la decantazione del mosto a temperatura di 8°C per 24 ore, si innesca la fermentazione alcolica in acciaio inox

AFFINAMENTO

dopo la fermentazione alcolica il vino rimane per un breve periodo sulle fecce fini. Segue l'imbottigliamento e un periodo di riposo nella nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

COLORE

giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO

svela intriganti note varietali di sambuco, pompelmo e frutto della passione

GUSTO

ha ottima freschezza e buona struttura. La corrispondenza gusto-olfattiva evidenzia belle note vegetali e d'agrume

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

le note vegetali e d'agrume del vino divengono utili quando il piatto ha il peperone tra gli ingredienti principali. Ottimo l'abbinamento con gli asparagi. Da provare con formaggi freschi di capra

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol. c.a.



Sauvignon

FRIULI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA