

TENIMENTI
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

schioppettino

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

prima decade di Ottobre, a mano e a macchina, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

macerazione pre-fermentativa a freddo (10°-15°C). Dopo alcuni giorni si scalda la massa e si attiva la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, a temperatura controllata per circa due settimane. Durante questo periodo si attuano rimontaggi giornalieri per favorire la cessione delle sostanze presenti nella buccia dell'uva

AFFINAMENTO

dopo la fermentazione il vino viene affinato per circa 5 mesi in botti di acciaio, nel pieno rispetto degli aromi primari del vitigno. Viene quindi imbottigliato dopo una lieve filtrazione

DEGUSTAZIONE

si presenta con un colore rosso rubino intenso. Naso fresco e fruttato, vivace, con aromi di sottobosco, mirtilli neri, amarena matura e petali di rosa. Al palato è intenso e di facile beva, con sentori succosi e persistenti di confettura di amarene e mirtilli, finale leggermente speziato e sapido

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

da abbinare a carni rosse o a carni bianche particolarmente condite, specialmente con funghi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% vol. c.a.



Schioppettino
Biele Zôe
Cuvée 85/15

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA