

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Pastori in Bellavista

VITIGNO

friulano (precedentemente Tocai Friulano)

SUOLO

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

guyot doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

a metà Settembre, a mano e a macchina, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

decantazione del mosto a temperatura di 10°C circa per 24 ore, quindi fermentazione in acciaio per circa 15 giorni a 16°-18°C.

AFFINAMENTO

una parte del vino rimane in acciaio sulle fecce fini e un'altra parte in botti da 500L di rovere francese per circa 5 mesi, periodo durante il quale si effettua il bâtonnage

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso delicato con aromi di frutta e fiori bianchi, specialmente pesca bianca e un tocco vegetale di bosso. Setoso e morbido al palato sempre con profumi di fiori e frutta bianca. Finale elegante e persistente con il tipico aroma di mandorla che caratterizza il vitigno

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

particolarmente adatto a piatti di mare con cozze e vongole. L'abbinamento più tradizionale per il Friulano tuttavia rimane quello regionale, con il prosciutto di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol. c.a.



Friulano
Collezione Privata

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA