

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Pastori in Belleuvia*

#### VITIGNO

glera

#### 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

pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°-18°C

#### AFFINAMENTO

affinamento di circa 3 mesi in autoclave, durante i quali lo spumante si arricchisce di sostanze e profumi rilasciate dalla lisi dei lieviti

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con perlage fine e vivace. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di glicine e fiori d'acacia, pera e mela renetta. Prosecco di notevole struttura, con un perlage cremoso e delicato, piacevole retrogusto di mandorla amara, frutta bianca e melone giallo

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino secco, fresco e fruttato, ottimo in aperitivo, con antipasti misti, salumi e verdure

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.



Prosecco  
Brut  
Collezione Privata

PROSECCO DOC