

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Pastori in Bellaviva*

#### VITIGNO

ribolla gialla

#### 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 circa 10°C per 24 ore, quindi fermentazione in acciaio a temperatura controllata in piccole botti da 10 hl.

#### AFFINAMENTO

dopo la fermentazione il vino affina parte in acciaio e parte in botti da 10 hl sulle fecce fini per circa 5 mesi, durante i quali si effettuano bâtonnage periodici. Quindi il vino viene riassemblato prima di terminare l'affinamento per alcuni mesi in acciaio

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso una bella freschezza e intensità con aromi di agrumi e fiori bianchi, pesca bianca, polpa di fragola e mela renetta. Delicato al palato ma anche vivace, con richiami alle note di agrumi e di frutta a bacca bianca. Finale leggermente sapido e balsamico

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo con minestre, soprattutto creme e vellutate e piatti di pesce con salsa. Da provare con una sfoglia di pesto alla genovese e formaggio Brie

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol. c.a.



Ribolla Gialla  
Collezione Privata

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA