

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Posteri in Bellavista*

#### 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

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 per circa 4 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. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di salvia fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato si distingue per la cremosità del perlage e la sapidità, aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Consigliato su fritti delicati di verdure. Da provare con carpacci misti di pesce

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. c.a.



Ribolla Gialla  
Spumante  
Extra Brut  
Collezione Privata

**FRIULI**

**DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA**