

TENIMENTI
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Pastori in Bellavista

VITIGNO

sauvignon blanc

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

affinamento in acciaio sulle fecce fini per circa 5 mesi, durante i quali si effettua il bâtonnage.

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso un delicato bouquet di agrumi, scorza di pompelmo e frutto della passione, con note leggermente vegetali e di peperone giallo a completare il bouquet. Entrata al palato leggera e morbida, grande facilità di beva a dispetto del grado alcolico. Vino ben bilanciato e coerente con gli aromi apprezzati all'olfatto

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo abbinamento perfetto con primi piatti di mare, ma anche con carni bianche. Perfetto anche con i formaggi a pasta molle, specialmente cremosi di capra

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol. c.a.



Sauvignon
Collezione Privata

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA