

TENIMENTI®
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellascia

VITIGNO

merlot

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

seconda metà di Ottobre, a mano nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 25°C

DEGUSTAZIONE

colore rosso rubino impenetrabile con riflessi granati. Al naso è intenso e profondo, con sentori di frutta rossa matura, prugna, ribes canditi, sottobosco, violetta, lamponi e more mature. Al palato è avvolgente con una grande struttura e una bella persistenza aromatica

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

merlot di grande morbidezza e persistenza, abbinamento superlativo con carni rosse e con formaggi misti a fine pasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



MERLOT
VIGNETO BELLAZOIA

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA