

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Posteri in Bellavioia*

#### 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

#### AFFINAMENTO

affinamento in barrique di rovere francese di media tostatura per circa 18 mesi. Dopo una lieve filtrazione, il vino viene lasciato affinare altri 6 mesi in bottiglia

#### 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

14% vol. c.a.



Merlot  
Vigneto Bellavioia

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA