

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podari in Bellavozia*

#### VITIGNO

refosco dal peduncolo rosso

#### 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 10 mesi. Dopo una lieve filtrazione, il vino viene lasciato affinare altri 8 mesi in bottiglia

#### DEGUSTAZIONE

il vino si presenta con un bel colore rosso rubino brillante. Naso avvolgente con frutta rossa matura, sottobosco, violetta, lamponi e more mature, confettura di amarene. Al palato è intenso e persistente, finale speziato con retrogusto di chiodi di garofano e grafite

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo abbinato a carni rosse, particolarmente adatto in abbinamento alla cacciagione grazie alle note speziate tipiche di questo importante vitigno del Friuli

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol. c.a.



Refosco dal  
Peduncolo Rosso  
Vigneto Bellavozia

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA