

TENIMENTI[®]
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Posteri in Bellavozia

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

metà Settembre, a mano nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

decantazione del mosto a temperatura di 10°C per 24 ore, quindi fermentazione in acciaio per 18 giorni a temperatura controllata di 16°C

AFFINAMENTO

affinamento di 18 mesi dividendo a metà la massa tra acciaio e piccole botti di ceramica. Il vino viene assemblato nuovamente 2 mesi prima dell'imbottigliamento

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sorprende per intensità e complessità aromatica, con un avvolgente bouquet di agrumi, fiori e frutto della passione, quindi piacevoli note vegetali di peperone verde e giallo. Entrata al palato elegante e morbida, grande facilità di beva a dispetto del grado alcolico. Finale intenso, armonico e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo con piatti delicati di carne bianca e davvero piacevole abbinato a primi piatti di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol. c.a.



Sauvignon
Vigneto Bellavozia

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA