

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podere in Bellavozia*

#### VITIGNO

sauvignon; terreni arenario-marnosi

#### ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

#### RESA / HA

70 q/ha c.a.

#### ALLEVAMENTO

capovolto

#### VENDEMMIA

le uve sauvignon del Vigneto Bellavozia sono vendemmiate verso la metà di settembre, unicamente a mano e nelle ore più fresche della giornata

#### VINIFICAZIONE

si attua la pigiatura e successivamente la pressatura. Alla decantazione del mosto segue la fermentazione alcolica nei contenitori in acciaio per 10 giorni c.a.

#### AFFINAMENTO

il vino rimane sulle fecce fini per circa 8 mesi in acciaio. Successivamente viene imbottigliato e per circa 11-12 mesi rimane ad affinare nella penombra e nel silenzio della nostra cantina

#### COLORE

giallo oro brillante

#### PROFUMO

accenni di foglia di pomodoro, pompelmo, fiori di sambuco. Si riconoscono sfumature di mandorla e nocciola, nel retrogusto l'anice stellato

#### GUSTO

vino di grande eleganza. Freschezza e sapidità ben distinte. Ottimo lo sviluppo in bocca, sorso avvolgente e di buona persistenza. Impeccabile equilibrio

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

sauvignon dotato di notevole complessità. Le sue sfaccettature possono esaltare piatti preparati con frutti di mare. La carne di maiale elaborata con formaggi di capra ha con il sauvignon un piacevole incontro

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% Vol. c.a.

# Sauvignon Vigneto Bellavozia Grand Cru

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA

