

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

chardonnay

SUOLO

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

metà Settembre, a mano e a macchina, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e illimpidimento del mosto a temperatura di circa 10°C, quindi fermentazione alcolica in acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata di 16'-18°C

AFFINAMENTO

terminata la fermentazione il vino rimane sulle fecce fini per circa 4 mesi. Durante questo periodo si attua il bâtonnage muovendo il vino nelle vasche d'acciaio

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso delicato con aromi di frutta e fiori bianchi, specialmente pera, pesca gialla matura e un tocco vegetale di bosso. Setoso e morbido al palato, finale con sentori di frutta gialla ed esotica, medio corpo

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% vol. c.a.



Chardonnay
Ronc Zois

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA