

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

pinot grigio

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, 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 ramati. Al naso piacevoli aromi varietali di pesca gialla, melone, albicocca, agrumi e fiori di figlio. Avvolgente e fresco al palato, complessità aromatica coerente con l'olfatto ed esaltata da aromi di mango, mela renetta e rosa canina. Finale con frutta bianca e una delicata sapidità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

particolarmente adatto a piatti di pesce, risotti, antipasti di molluschi e sfornati di verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



Pinot Grigio
Ronc Zois

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA