

TENIMENTI[®]
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Pastori in Bellaviva

VITIGNO

glera

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

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

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°18°C

AFFINAMENTO

affinamento di almeno 1 mese in autoclave, durante il quale lo spumante si arricchisce di sostanze e profumi rilasciate dalla lisi dei lieviti

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con perlage fine e vivace. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di glicine e fiori d'acacia, pera e mela renetta. Prosecco di notevole struttura, con un perlage cremoso e delicato, piacevole retrogusto di mandorla amara, frutta bianca e melone giallo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino secco, fresco e fruttato, ottimo in aperitivo, con antipasti misti, salumi e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.



Prosecco
Spumante Brut
Ronc Zois

PROSECCO DOC