

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Pastori in Bellavista*

#### VITIGNO

ribolla gialla

#### 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. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di salvia, fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato si distingue per la cremosità del perlage e la sapidità, aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino fresco e fruttato, ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Consigliato su fritti di verdure

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% vol. c.a.



Ribolla Gialla  
Spumante  
Extra Brut  
Ronc Zois