

TENIMENTI
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Posteri in Bellavista

VITIGNO

cabernet franc e cabernet sauvignon

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

fra Settembre e Ottobre, a mano o a macchina

VINIFICAZIONE

pigiatura dell'uva e fermentazione in acciaio del mosto con le bucce, a circa 25°-28°C, per circa 15 giorni

DEGUSTAZIONE

colore rosso rubino intenso. Naso fresco e varietale con un bouquet di piccoli frutti a bacca nera, mirtillo, more, ribes nero e con note vegetali di foglie di pomodoro. Al palato è morbido e fruttato, con finale leggermente sapido e succoso

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino perfetto con primi piatti ricchi con ragù di carne, ottimo anche con arrosti di manzo e grigliate miste di carni rosse

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.



Cabernet

FRIULI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA