

TENIMENTI  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podari in Bellavista*

#### VITIGNO

focai friulano

#### 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 o a macchina, nelle ore più fresche della giornata

#### VINIFICAZIONE

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

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Fresco e abbastanza intenso al naso, si apre maggiormente al palato, con sentori di fiori bianchi, agrumi, pera matura, mela golden e pesca bianca. Finale persistente con il tipico aroma di mandorla amara

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

da abbinare con piatti a base di pesce e verdure. Ottimo l'abbinamento territoriale con il Prosciutto di San Daniele

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



Friulano  
Biele Zôe  
Cuvée 85/15

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA