

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Posteri in Bellavista*

#### VITIGNO

friulano (precedentemente Tocai 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

guyot doppio capovolto

#### METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

#### VENDEMMIA

a metà Settembre, a mano o a macchina, nelle ore più fresche della giornata

#### VINIFICAZIONE

decantazione del mosto a temperatura di 10°C circa per 24 ore, quindi fermentazione in acciaio per circa 15 giorni a 16°-18°C.

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso delicato con aromi di frutta e fiori bianchi, specialmente pesca bianca e un tocco vegetale di bosso. Setoso e morbido al palato sempre con profumi di fiori e frutta bianca. Finale elegante e persistente con il tipico aroma di mandorla che caratterizza il vitigno

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

particolarmente adatto a piatti di mare con cozze e vongole. L'abbinamento più tradizionale per il Friulano tuttavia rimane quello regionale, con il prosciutto di San Daniele

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol. c.a.



Friulano  
Collezione Privata

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA