

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podari in Bellavista*

#### VITIGNO

merlot

#### 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 brillante. Intenso al naso con aromi di frutta rossa matura, amarene, more, prugne e note vegetali. Fresco e morbido al palato con tannini leggeri che consentono a questo vino di essere degustato anche leggermente fresco

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo vino da abbinare a salumi e a primi piatti di carne. Da provare con piatti di carne di maiale alla griglia

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.



Merlot

**FRIULI**  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA