

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi 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

prima decade di Ottobre, a mano o a macchina, perlopiù nelle ore più fresche della giornata

#### VINIFICAZIONE

macerazione pre-fermentativa a freddo (10°-15°C). Dopo alcuni giorni si scalda la massa e si attiva la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, a temperatura controllata per circa due settimane. Durante questo periodo si attuano rimontaggi giornalieri per favorire la cessione di sostanze preziose presenti nella buccia dell'uva

#### DEGUSTAZIONE

vino rosso rubino impenetrabile, al naso piacevoli aromi primari e secondari, in particolare prugna matura e piccoli frutti rossi, viole e cacao amaro. Al palato è morbido e di facile beva, succoso ed equilibrato, con trama tannica ben integrata

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo in abbinamento a carni rosse, in particolar modo speziate grazie alla sua morbidezza. Da provare con primi al ragù di cacciagione

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



Merlot  
Ronc Zois

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA