

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavista*

#### VITIGNO

refosco dal Peduncolo Rosso

#### 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, 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

rosso rubino con riflessi porpora. Naso fresco e fruttato, ciliegie amare, sottobosco, violetta, lamponi e more mature, confettura di amarene. Al palato è intenso e di facile beva, finale con tannini morbidi, sapido e speziato, con un retrogusto tipico varietale di chiodi di garofano e grafite

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino di medio corpo, adatto anche a tutto pasto dall'aperitivo ai primi piatti con ragù di carne, a secondi piatti di cacciagione, grazie alla sua speziatura

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



Refosco dal  
Peduncolo Rosso  
Ronc Zoiis

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA