

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

ribolla gialla

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 circa 10°C per 24 ore, quindi fermentazione in acciaio a temperatura controllata in piccole botti da 10 hl.

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso una bella freschezza e intensità con aromi di agrumi e fiori bianchi, pesca bianca, polpa di fragola e mela renetta. Delicato al palato ma anche vivace, con richiami alle note di agrumi e di frutta a bacca bianca. Finale leggermente sapido e balsamico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo con minestre, soprattutto creme e vellutate e piatti di pesce con salsa. Da provare con una sfoglia di pesto alla genovese e formaggio Brie

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol. c.a.



Ribolla Gialla
Collezione Privata

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA