

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

doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

metà settembre, a mano o a macchina

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e illimpidimento del mosto, quindi fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Successivamente si procede con la rifermentazione in autoclave del vino per renderlo frizzante

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso fresco e intenso con aromi di scorza d'agrumi, pesca bianca, mela renetta e fiori bianchi. Vino fresco e leggero, con un finale leggermente sapido e fruttato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo in aperitivo e come accompagnamento a piatti misti di antipasti. Da provare con verdure fritte

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

10.5% vol. c.a.



Ribolla Gialla
Frizzante

VENEZIA
GIULIA IGT