

TENIMENTI*
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Pastor 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

pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°-18°C

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con perlage fine. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di salvia fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato si distingue per la cremosità del perlage e la sapidità, aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Consigliato su fritti delicati di verdure. Da provare con carpacci misti di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% vol. c.a.



Ribolla Gialla
Spumante
Extra Brut
Collezione Privata

FRIULI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA