

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Posteri in Bellavista*

#### VITIGNO

sauvignon blanc

#### 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 10°C circa per 24 ore, quindi fermentazione in acciaio per circa 15 giorni a 16°-18°C.

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso un delicato bouquet di agrumi, scorza di pompelmo e frutto della passione, con note leggermente vegetali e di peperone giallo a completare il bouquet. Entrata al palato leggera e morbida, grande facilità di beva a dispetto del grado alcolico. Vino ben bilanciato e coerente con gli aromi apprezzati all'olfatto

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo abbinamento perfetto con primi piatti di mare, ma anche con carni bianche. Perfetto anche con i formaggi a pasta molle, specialmente cremosi di capra

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol. c.a.



Sauvignon  
Collezione Privata

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA