

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

glera e pinot nero

SUOLO

caratteristico delle zone di produzione del prosecco

ESPOSIZIONE

est - sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

a spalliera semplice o doppia

METODI DI DIFESA

ad impatto controllato

VENDEMMIA

metà fine settembre

VINIFICAZIONE

vinificazione in rosso per la parte di Pinot Nero e vinificazione in bianco per la parte composta da Glera. Assemblaggio delle 2 partite e rifermentazioni in autoclave a 18°C. Affinamento di min. 60 giorni

DEGUSTAZIONE

bel colore rosa, il bagaglio aromatico si divide tra i frutti che ricordano i lamponi e ciliegie e cenni di erbe aromatiche. Morbido al gusto, ma anche fresco e dal finale lungo e godibile

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo come aperitivo abbinato ad antipasti, perfetto con i fritti di verdure all'italiana. Da provare con la tartare di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol. c.a.

Prosecco Rosè Cuvée Biele Zôe Brut Millesimato

PROSECCO
ROSÈ DOC

