

TENIMENTI[®]
CIVIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Pastor in Bellavicia

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

perfetto con antipasti all'italiana e verdure in pastella. Da provare con la tartare di pesce. Consigliato col tradizionale Prosciutto crudo di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol. c.a.

Prosecco Rosé Collezione Privata

PROSECCO
ROSÉ DOC

