

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podari in Bellavozia*

#### 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

metà settembre, a mano nelle ore più fresche della giornata

#### VINIFICAZIONE

decantazione del mosto a temperatura di 10°C per 24 ore, quindi fermentazione per 18 giorni a 16°- 18°C.

#### DEGUSTAZIONE

oro brillante. Al naso ha eleganza sottolineata da frutti bianchi maturi e un'adeguata ricchezza di sfumature. Il palato è caratterizzato dalla proverbiale leggiadria della Ribolla. Perfetto l'equilibrio tra sapidità, acidità e corpo

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

le caratteristiche intrinseche di questa Ribolla Gialla e il suo tessuto spesso la rendono perfetta con zuppe di pesce e di verdure. Un bel connubio si ha con la polpa tenace di gamberi, gamberoni rossi, mazzancolle e astice

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



## Ribolla Gialla Vigneto Bellavozia

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA