

TENIMENTI
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Pastori in Bellavista

VITIGNO

friulano

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

METODI DI DIFESA

ad impatto controllato

VENDEMMIA

metà fine Settembre.

VINIFICAZIONE

decantazione del mosto a temperatura di 10°C fino ad illimpidimento raggiunto, quindi fermentazione per c.a. 18 giorni a 16°- 18°C

DEGUSTAZIONE

dotato di buona sapidità si fa notare per eleganza e corredo aromatico, che apre con effluvi floreali di biancospino per poi sfoggiare la tipica albicocca. In bocca entra con discrezione ma poi evidenzia una bella progressione gustativa

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo abbinato a primi piatti conditi con verdure, ad esempio gli asparagi e carni in salsa bianca. Da provare con il tradizionale Prosciutto di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol. c.a.



Friulano
Linea Classica

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA