

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Pastori 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

doppio capovolto

#### METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

#### VENDEMMIA

metà Settembre, a mano o a macchina, nelle ore più fresche della giornata

#### VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione del mosto a temperatura di circa 10°C, quindi fermentazione alcolica in acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata di 16°-18°C.

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso un delicato bouquet di agrumi, fiori e frutto della passione, peperone giallo e selce. Grande coerenza aromatica al palato, con un'entrata avvolgente e un finale intenso con una bella sapidità

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

13°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



Sauvignon  
Linea Classica

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA