

TENIMENTI®
CIVIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

cabernet sauvignon

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 ottobre, a mano nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 25°C

DEGUSTAZIONE

colore rosso rubino intenso. Possiede una fragranza aromatica voluttuosa sottolineata da ciliegia nera, ribes e mineralità. Brillante al gusto. Armonico tra la densità e le sfumature odorose

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

questo cabernet sauvignon non teme l'abbinamento con i piatti più eleganti della cacciagione, irresistibile su carni cucinate in padella con salsa di formaggi vaccini. Perfetto per paste all'uovo condite con ragù

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° C

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol. c.a.



CE FASTU? CABERNET SAUVIGNON VIGNETO BELLAZOIA

FRIULI
COLLI
ORIENTALI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA