

TENIMENTI[®]
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellascia

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.



FLÔR RIBOLLA GIALLA VIGNETO BELLAZOIA

FRIULI
COLLI
ORIENTALI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA