

TENIMENTI[®]
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

varietà a bacca bianca

SUOLO

alluvionale e sassoso

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

guyot doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

inizio settembre, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°-18°C.

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino. Floreale al naso con delicate note di salvia e sentori fruttati di pera e agrumi. Piacevolmente fresco al palato, con una delicata sapidità e buon equilibrio

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

è un vino adatto a piatti a base di crostacei e molluschi anche crudi. Si abbina bene agli antipasti come prosciutto e melone. Ottimo come aperitivo e fuori pasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11-11.5 % Vol



BLANC DE BLANCS
EXTRA DRY
CIVA