

TENIMENTI[®]
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

glera

SUOLO

caratteristico delle aree di produzione del Prosecco

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. Fine e delicatamente aromatico al naso, all'assaggio risulta leggermente amabile, armonico e vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo come aperitivo, si accompagna bene a tutto pasto con piatti di pesce e carni bianche, così come salumi misti dal gusto delicato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol



PROSECCO
EXTRA DRY
CIVA

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA