

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavocia*

#### VITIGNO

ribolla gialla

#### SUOLO

alluvionale e sassoso

#### ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest / sud - est

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

doppio capovolto, cordone speronato

#### METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

#### VENDEMMIA

metà 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 con perlage fine. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di salvia, fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato si distingue per l'eleganza del perlage, il gusto avvolgente e gentile e la sapidità, con un finale dove si avvertono gli aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino fresco e fruttato, ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Consigliato su fritti di verdure

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol



RIBOLLA GIALLA  
EXTRA DRY  
MILLESIMATO  
CIVA