

TENIMENTI[®]
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