

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

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, seconda fermentazione in acciaio per rendere il vino frizzante

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso fresco e intenso con aromi di scorza d'agrumi, pesca bianca, mela renetta e fiori bianchi. Vino fresco e leggero, con un finale leggermente sapido e fruttato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino molto versatile, ottimo come aperitivo, può essere abbinato con piatti a base di carni bianche o qualsiasi tipo di pesce. Accompagna ottimamente salumi e piatti a base di uova

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

10.5 % Vol



RIBOLLA GIALLA
FRIZZANTE SPAGO
CIVA