

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellascia*

#### 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