

TENIMENTI[®]
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

pinot grigio

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

metà settembre, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

dopo una pressatura soffice si avvia la fermentazione in vasche di acciaio inox per 15 giorni a 16°-18°C temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino. Profumo pulito e intenso, gusto asciutto dal piacevole sentore di mela golden e polpa di pera. Finale morbido e avvolgente, dove si avverte una piacevole sapidità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pinot Grigio molto versatile che può essere abbinato a piatti di carne bianca o di pesce. Si accompagna anche molto bene ai salumi e ai piatti a base di uova

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11.5-12.5 % Vol



PINOT GRIGIO
SERIADE