

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

glera

SUOLO

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

doppio capovolto

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 e vivace. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di glicine e fiori d'acacia, pera e mela renetta. Prosecco di notevole struttura, con un perlage cremoso e delicato, piacevole retrogusto di mandorla amara, frutta bianca e melone giallo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo in aperitivo, con antipasti misti, salumi e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.



PROSECCO
SPUMANTE BRUT
CUVÉE BIELE ZÔE

FRIULI
COLLI
ORIENTALI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA