

TENIMENTI[®]
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

glera, pinot nero

SUOLO

caratteristico delle aree di produzione del prosecco

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

vinificazione in rosso per la parte di Pinot Nero e vinificazione in bianco per la parte composta da Glera. Assemblaggio delle 2 partite e rifermentazioni in autoclave a 18°C

DEGUSTAZIONE

bel colore rosa, il bagaglio aromatico si divide tra i frutti che ricordano i lamponi e ciliegie e cenni di erbe aromatiche. Morbido al gusto, ma anche fresco e dal finale lungo e godibile

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

perfetto con antipasti all'italiana e verdure in pastella. Da provare con le tartare di pesce. Consigliato col tradizionale Prosciutto crudo di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°-10°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol



PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY MILLESIMATO CIVA

PROSECCO DOC