

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavocia*

#### VITIGNO

glera

#### 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

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. Fine e delicatamente aromatico al naso, all'assaggio risulta leggermente amabile, armonico e vellutato.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo come aperitivo, si accompagna bene a tutto pasto con piatti di pesce e carni bianche, così come salumi misti dal gusto delicato

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol



PROSECCO  
EXTRA DRY  
CIVA

PROSECCO DOC