

TENIMENTI[®]
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

refosco dal peduncolo rosso

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

fermentazione alcolica sulle bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa due settimane. Durante questo periodo si attuano rimontaggi giornalieri per favorire la cessione delle sostanze presenti nella buccia dell'uva

DEGUSTAZIONE

rosso rubino con riflessi violacei. Naso fresco e fruttato di mora selvatica e prugna con sentori floreali di violetta e sottobosco. Al palato è fresco e di facile beva, finale con tannini morbidi, sapido e finemente speziato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino di medio corpo, adatto anche a tutto pasto dagli antipasti di salumi misti, ai primi piatti con ragù di carne o con condimento alla carbonara, a secondi piatti di carne e verdure miste

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°-16°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11.5-12.5 % Vol



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO SERIADE