

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavista

VITIGNO

ribolla gialla

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. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di salvia fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato si distingue per la cremosità del perlage e la sapidità, aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Consigliato su fritti di verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. c.a.



RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE
EXTRA BRUT
CUVÉE BIELE ZÔE

FRIULI
COLLI
ORIENTALI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA