

TENIMENTI®
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

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

guyot e cordone speronato

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

metà settembre, a mano e a macchina 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 e agrumato, con note di salvia, fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato risulta tonico e fresco, accompagnato da una tessitura cremosa e un finale sapido, scandito dagli aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Consigliato su fritti delicati di verdure. Da provare con carpacci misti di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11.5 % Vol



RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE BRUT
MAGNUM
CUVÉE 12

FRIULI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA