

TENIMENTI[®]
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellascia

VITIGNO

ribolla gialla

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

dopo una pressatura soffice si avvia la fermentazione in vasche di acciaio inox per 15 giorni a 16°-18° temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso fresco con aromi di scorza d'agrumi, pesca bianca, mela renetta e fiori bianchi. Vino fresco e leggero, con un finale leggermente sapido e fruttato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo in aperitivo e come accompagnamento a piatti misti di antipasto. È ideale anche a tutto pasto a base di pesce, verdure fresche e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % Vol.



RIBOLLA GIALLA SERIADE

VENEZIA
GIULIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
TIPICA