

TENIMENTI[®]
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

merlot

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 25°-28°C temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

colore rosso rubino brillante. Intenso al naso con aromi di frutta rossa matura, amarene, more, prugne e note vegetali. Fresco e morbido al palato con tannini leggeri che consentono a questo vino di essere degustato anche leggermente fresco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo vino da abbinare a salumi e a primi piatti di carne. Da provare con piatti di carne di maiale alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°-16°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5-13.5 % Vol



MERLOT
SERIADE