

TENIMENTI<sup>®</sup>  
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