

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavocia*

#### 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