

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellascia*

#### VITIGNO

sauvignon

#### 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°C temperatura controllata

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso fresco e intenso con aromi di scorza d'agrumi, pompelmo rosa, pesca bianca, frutto della passione e peperone verde. Finale leggermente sapido e varietale con aromi di peperone verde

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo accompagnamento di piatti di pasta con verdure. Da provare con pasta zucchine e gamberetti, ottimo anche con formaggi di capra a pasta molle

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11.5-12.5 % Vol



SAUVIGNON  
SERIADE