

TENIMENTI[®]
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
SERIADÉ