

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavista

VITIGNO

ribolla gialla

SUOLO

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

inizio settembre, a mano e a macchina nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione del mosto a temperatura di circa 10°C, quindi fermentazione alcolica in acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata di 16° - 18°C

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si presenta in tutta la sua sapidità e freschezza, con sentori di fiori bianchi, scorza di limone e bergamotto, mela renetta e pesca bianca. Coerente la complessità aromatica al palato, con una bella mineralità e un finale intenso di frutta bianca e agrumi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

particolarmente adatto all'aperitivo e a tutto pasto con piatti a base di pesce e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5 % Vol



RIBOLLA GIALLA
BIELE ZÔE
CUVÉE 85115

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA