

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavocia*

#### VITIGNO

glera

#### SUOLO

caratteristico delle aree di produzione del prosecco

#### ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

guyot doppio capovolto

#### METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

#### VENDEMMIA

inizio settembre, nelle ore più fresche della giornata

#### VINIFICAZIONE

pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°-18°C

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con perlage fine e vivace. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di glicine e fiori d'acacia, pera e mela renetta. Prosecco di notevole struttura, con un perlage cremoso e delicato, lascia un piacevole retrogusto di mandorla amara, frutta bianca e melone giallo

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

secco e fruttato, questo vino spumante è estremamente versatile. Ottimo per accompagnare una vasta gamma di antipasti, si abbina molto bene con i fritti di pesce e i salumi misti, lardo e pancetta in particolare

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol



PROSECCO  
CUVÉE 12

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA