

TENIMENTI[®]
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