

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavocia*

#### 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

guyot e cordone speronato

#### METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

#### VENDEMMIA

metà settembre, a mano e a macchina 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. Al naso è intenso e agrumato, con note di salvia, fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato risulta tonico e fresco, accompagnato da una tessitura cremosa e un finale sapido, scandito dagli aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Consigliato su fritti delicati di verdure. Da provare con carpacci misti di pesce

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11.5 % Vol



RIBOLLA GIALLA  
SPUMANTE BRUT  
CUVÉE 12

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA