

TENIMENTI[®]
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavocia

VITIGNO

varietà a bacca bianca e bacca rossa

SUOLO

marne e arenarie

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

guyot doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

vinificazione in rosso per la parte di uva rossa e vinificazione in bianco per la parte composta da uva bianca. Assemblaggio delle 2 partite e rifermentazioni in autoclave a 18°C

DEGUSTAZIONE

bel colore rosa, il bagaglio aromatico si divide tra i frutti che ricordano i lamponi e ciliegie e cenni di erbe aromatiche. Morbido al gusto, ma anche fresco e dal finale lungo e godibile

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

perfetto con antipasti all'italiana e verdure in pastella. Da provare con le tartare di pesce. Consigliato col tradizionale Prosciutto crudo di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°-10°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11 - 11,5 % Vol



RIROSA DOSAGGIO ZERO MAGNUM CUVÉE 12