

TENIMENTI[®]
C I V A

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 / sud - est

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

guyot e cordone speronato

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, 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 delicatamente agrumato, con note di salvia, fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato risulta fresco e asciutto, 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. Accompagna molto bene piatti di crostacei e pesci pregiati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol

RIBOLLA GIALLA DOSAGGIO ZERO BIELE ZÔE CUVÉE

