

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavocia*

#### VITIGNO

pinot grigio

#### SUOLO

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

#### ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

doppio capovolto

#### 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 e decantazione del mosto a temperatura di circa 10°C, quindi fermentazione alcolica in acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata di 16° - 18°C

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi ramati. Al naso piacevoli aromi varietali di pesca gialla, melone, albicocca, agrumi e fiori di tiglio. Avvolgente e fresco al palato, complessità aromatica coerente con l'olfatto esaltata da aromi di mango, mela renetta e rosa canina. Finale di frutta bianca e una delicata sapidità

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

particolarmente adatto a piatti di pesce, risotti, antipasti di molluschi e sfornati di verdure

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol



PINOT GRIGIO  
BIELE ZÔE  
CUVÉE

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA