

TENIMENTI<sup>®</sup>  
CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavista*

#### VITIGNO

Chardonnay

#### 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 doppio capovolto

#### METODI DI DIFESA

Difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

#### VENDEMMIA

metà settembre, a mano nelle ore più fresche della giornata

#### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e decantazione del mosto a temperatura di circa 0°C, quindi fermentazione alcolica in acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata di 16°-18°C

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Fresco e delicato al naso con aromi di fiori bianchi e frutta a polpa bianca, pera matura, pesca e albicocca, con una nota vegetale di bosso. Vino elegante e morbido al palato, la complessità aromatica si amplia con sentori di frutta esotica e note speziate di vaniglia

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo vino dall'aperitivo a tutto pasto, eccellente con primi piatti a base di pesce o verdure, secondi di pesce e carni bianche delicate

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. c.a.



Chardonnay  
MONLÛT

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA