

# TENIMENTI<sup>®</sup> CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavista*

## 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

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

12° C

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. c.a.



RIROSA  
MONLÛT

VENEZIA  
GIULIA  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA