

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavocia*

#### VITIGNO

sauvignon blanc

#### 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

decantazione del mosto a temperatura di 10°C per 24 ore, quindi fermentazione in acciaio per 18 giorni a temperatura controllata di 16°C

#### DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sorprende per intensità e complessità aromatica, con un avvolgente bouquet di agrumi, fiori e frutto della passione, quindi piacevoli note vegetali di peperone verde e giallo. Entrata al palato elegante e morbida, grande facilità di beva a dispetto del grado alcolico. Finale intenso, armonico e persistente

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo con piatti delicati di carne bianca e davvero piacevole abbinato a primi piatti di mare

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol. c.a.



## TINISSIMA SAUVIGNON VIGNETO BELLAZOIA

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA