

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavista

VITIGNO

tocai friulano

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 verdolini. Fresco e abbastanza intenso al naso, si apre maggiormente al palato, con sentori di fiori bianchi, agrumi, pera matura, mela golden e pesca bianca. Finale persistente con il tipico aroma di mandorla amara

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

da abbinare con piatti a base di pesce e verdure. Ottimo l'abbinamento territoriale con il Prosciutto di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol



FRIULANO
BIELE ZÔE
CUVÉE 85115

FRIULI
COLLI
ORIENTALI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA