

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavista

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 85115

FRIULI
COLLI
ORIENTALI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA