

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Poderi in Bellavista*

#### VITIGNO

schioppettino

#### 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

prima decade di ottobre, a mano e a macchina nelle ore più fresche della giornata

#### VINIFICAZIONE

macerazione pre-fermentativa a freddo (10°-15°C). Dopo alcuni giorni si scalda la massa e si attiva la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, a temperatura controllata per circa due settimane. Durante questo periodo si attuano rimontaggi giornalieri per favorire la cessione delle sostanze presenti nella buccia dell'uva

#### DEGUSTAZIONE

si presenta con un colore rosso rubino intenso. Naso fresco e fruttato, vivace, con aromi di sottobosco, mirtilli neri, amarena matura e petali di rosa. Al palato è intenso e di facile beva, con sentori succosi e persistenti di confettura di amarene e mirtilli, finale leggermente speziato e sapido

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

da abbinare a carni rosse o a carni bianche particolarmente condite, specialmente con funghi

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol



SCHIOPPETTINO  
BIELE ZÔE  
CUVÉE 85115

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA