

Tenimenti Civa alla XXI Edizione di Ein Prosit 2019

Autore: [wpv-post-coauthors]

L'Azienda di Bellazoia, riferimento sempre più importante per la produzione di Ribolla gialla dei Colli Orientali del Friuli, sarà presente a Ein Prosit Udine.

Bellazoia, 16 ottobre 2019 – La manifestazione enogastronomica giunta alla XXI^ edizione, si terrà per la prima volta nella bella città di Udine. Stampa nazionale e internazionale, addetti ai lavori e appassionati saranno accolti a “Casa Cavazzini”, nelle cui sale si trova il Museo d'Arte Moderna e Contemporanea, sabato 26 e domenica 27 dalle ore 10 alle ore 18. Un luogo insolito e suggestivo dove si svolgerà la tradizionale Mostra-Assaggio dei vini del Friuli Venezia Giulia.

Due gli appuntamenti con i Tenimenti Civa: nelle giornate di sabato e domenica si potranno degustare i vini della **Collezione Privata** – [Ribolla gialla spumante](#), [Ribolla gialla ferma](#), [Friulano](#) – e il [Sauvignon](#) **Vigneto Bellazoia**, che rappresentano parte della produzione aziendale.

Invece, sabato 26 ottobre alle ore 17 presso Palazzo Valvason Morpurgo – Sala 1 – (via Savorgnana 10), nell'ambito dei Laboratori dei Sapori condotti dal giornalista Bepi Pucciarelli ci sarà l'interessante abbinamento **Sievoli sotto sale e Sauvignon Vigneto Bellazoia**. Un piatto della tradizione culinaria regionale e l'avvolgente eleganza e persistenza del **Sauvignon**. Gli aromi deliziosi e la perfetta struttura del vino si accordano al Cefalo di valle, presente nelle lagune dell'Alto Adriatico da tempo immemore, preparato dallo chef maranese Giorgio Dal Forno.

I Laboratori dei Sapori sono a numero chiuso, a pagamento (euro 15) ed è necessaria la prenotazione (telefono +39 0428 2392 – e-mail: info@einprosit.org o direttamente dal sito di Ein Prosit).

Nei giorni della manifestazione i visitatori e gli iscritti ai laboratori di Palazzo Morpurgo potranno visitare gratuitamente le sale del Palazzo, accompagnati da una guida.



L'Azienda Tenimenti Civa

Un delizioso territorio tra i rilievi delle Prealpi Giulie e l'Alta Pianura Friulana

Tenimenti Civa è nata nel 2016 sui Colli Orientali del Friuli, a Bellazoia di Povoletto (Udine) per volontà di Valerio Civa, di origine parmigiana, che in questo lembo di terra, a Ravosa, Manzano e San Giovanni al Natisone ha avviato un progetto produttivo dedicato ai vitigni autoctoni: Ribolla gialla – focus dell'azienda – Friulano – un tempo Tocai -, Refosco dal peduncolo rosso e Schioppettino. Oltre a queste varietà vengono coltivati anche Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay, Cabernet e Merlot.

Il vertice della qualità è rappresentato dai vini **Vigneto Bellazoia** (Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso e Merlot), seguono i vini della **Collezione Privata** (Ribolla gialla, Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso e i due spumanti: Ribolla gialla e Prosecco).

L'Azienda è presente nei più importanti supermercati italiani con il **Progetto Alta Qualità nel Carrello**, ovvero con la linea **Biele Zoe**, nome friulano del luogo che ospita la Casa Madre. Sette i vini fermi: Ribolla gialla, Friulano, Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino e due spumanti: Ribolla gialla e Prosecco.

Sulla **marna**, fragile e preziosa, vengono allevate e curate le viti. Terra calcarea e argillosa, che sa caratterizzare ogni varietà d'uva. La **vendemmia** avviene perlopiù a mano così come tutte le operazioni di campagna.

I **boschi** che circondano Bellazoia e Manzano fanno da barriera ai venti freddi del nord e la grande **biodiversità in piante arboree ed erbacee** e l'infinità di **insetti** di questi luoghi creano un ambiente armonico che si trasmette ai vigneti. L'impegno costante dell'Azienda è produrre vini sinceri lasciando integra la bellezza dell'ambiente.

Maria Cristina Pugnetti

Resp.le comunicazione e marketing

Società Agricola Tenimenti Civa