

PIOGGIA DI PREMI ALLA QUALITÀ DEI VINI TENIMENTI CIVA

Autore: [wpv-post-coauthors]

Bellazoia, 25 ottobre 2017

Debutto eccellente per i vini dell'azienda Tenimenti Civa nelle guide di settore, da Bibenda al Gambero Rosso a I Vini d'Italia 2018 de Le Guide de L'Espresso.

Pioggia di premi per la qualità dei vini Tenimenti Civa! Dopo i 5 Grappoli assegnati alla Ribolla gialla Biele Zôe 2016 dalla Fondazione Italiana Sommelier, è la volta dei premi della guida del Gambero Rosso con tre riconoscimenti. Il Ribolla gialla e il Friulano (ex Tocai) entrambi annata 2016 Doc FCO hanno ricevuto i due bicchieri, vale a dire “vini da molto buoni a ottimi nelle loro rispettive categorie”. I punti di forza di questi vini, come sottolineato in guida, sono oltre a una riconosciuta qualità intrinseca, la correttezza del prezzo.



“Molto promettente” è il commento riservato alla Ribolla gialla Biele Zôe 2016 da La Guida dell'Espresso. “Il primo test – si legge – ha evidenziato tensione fresca e viva d'agrumi appena profumata di polpa di mela da un mini apporto di Chardonnay”.

“Siamo lieti – ha commentato Valerio Civa titolare dell'azienda – che con la Ribolla gialla,

vino a cui dedichiamo grande attenzione e impegno, anche il Sauvignon e il Friulano siano stati particolarmente apprezzati dai professionisti del settore. Il Friuli Venezia Giulia è una piccola regione vitivinicola che riesce a esprimere ai massimi livelli la qualità dei suoi vini”

.