

T E N I M E N T I[®]
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 o a macchina, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e illimpidimento del mosto, 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 aromatico coerente con l'olfatto ed esaltata da aromi di mango, mela renetta e rosa canina. Finale con frutta bianca e una delicata sapidità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

particolarmente adatto a piatti di pesce, risotti, antipasti di molluschi e sformati di verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.

PINOT GRIGIO MONLÛT

F R I U L I
C O L L I
O R I E N T A L I
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

