

TENIMENTI[®] CIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavicia

VITIGNO

ribolla gialla

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 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 verdolini. Al naso si presenta con tutta la sua sapidità e freschezza, con sentori di fiori bianchi, scorza di limone e bergamotto, mela renetta e pesca bianca. Coerente la complessità aromatica al palato, con una bella mineralità e un finale intenso di frutta bianca e agrumi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino fresco e sapido, particolarmente adatto all'aperitivo e a tutto pasto con piatti a base di pesce e verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. c.a.



RIBOLLA GIALLA
MONLÛT

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA