

T E N I M E N T I[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Poderi in Bellavista

VITIGNO

sauvignon

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 decantazione 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 un delicato bouquet di agrumi, fiori e frutto della passione, peperone giallo e selce. Grande coerenza aromatica al palato, con un'entrata avvolgente e un finale intenso con una bella sapidità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo abbinamento con primi piatti di mare, ma anche con carni bianche condite leggere. Perfetto anche con i formaggi a pasta molle, specialmente cremosi di capra

TEMPERATURA DI SERVIZIO

13° C

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol. c.a.



SAUVIGNON
MONLÛT

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA