

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Posteri in Bellavista

VITIGNO

sauvignon blanc

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

prima decade di Settembre, a mano o a macchina

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e illimpidimento del mosto, quindi fermentazione alcolica in acciaio per circa 15 giorni C.temperatura controllata di 16°-18°C

DEGUSTAZIONE

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso fresco e intenso con aromi di scorza d'agrumi, pompelmo rosa, pesca bianca, frutto della passione e peperone verde. Finale leggermente sapido e varietale con aromi di peperone verde

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo accompagnamento di piatti di pasta con verdure. Da provare con pasta zucchine e gamberetti, ottimo anche con formaggi di capra a pasta molle

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. c.a.



Sauvignon

TRE VENEZIE IGT