



CIVIDIN IGP

Vitigno ed Uva:

Proveniente da vecchia varietà autoctona

Denominazione:

vino bianco

Zona di produzione:

Comune di Pinzano al Tagliamento - Colline dell'area pedemontana del Friuli Occidentale - Provincia di Pordenone - Regione F.V.G.

Terreno:

di medio impasto

Sistema d'allevamento:

Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

Resa:

60 - 70 quintali per Ha

Località vigneto:

Pinzano al Tagliamento

SCHEDA ORGANOLETTICA**Vino:**

Cividin

Colore:

giallo paglierino

Profumo:

fragante, fruttato (mela), intenso e persistente

Gusto:

secco, caldo, morbido, sapido, equilibrato

Abbinamenti:

antipasti delicati, primi piatti a base di pesce

Temperatura di servizio:

10-12 gradi

