

T E N I M E N T I [®]
C I V A
F R I U L I C O L L I O R I E N T A L I

CIVAGROUP
DISTRIBUZIONE

T E N I M E N T I ®
C I V A



**VALERIO CIVA:
IMPRENDITORE
DI SUCCESSO,
VITICOLTORE PER
PASSIONE**

Tenimenti Civa nasce in Friuli – regione a nord est d'Italia – dal desiderio di Valerio Civa di investire in una terra bellissima e dal grande potenziale con un progetto di valorizzazione e diffusione dei vitigni della tradizione, in particolar modo la Ribolla Gialla che insieme a Friulano, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino e altre varietà locali rappresenta la cultura e l'identità del Friuli vitivinicolo.

Nel 2016 acquista due tenute: a Bellazzoia di Povoletto e a Manzano -San Giovanni al Natisone, entrambe nei Colli Orientali del Friuli, in Provincia di Udine, e una vigna dedicata allo Schioppettino, a Ravosa. Diventa produttore nei Colli Orientali del Friuli dopo trent'anni di esperienza e dedizione nel mondo del vino.

L'UNICITÀ DEI TERRITORI



Bellazoia

L'azienda agricola Tenimenti Civa ha sede a Bellazoia, un borgo incantevole di vigne, boschi e rii, tra i rilievi delle Alpi Giulie e l'alta pianura friulana. Qui si trova la cantina di vinificazione e la splendida sala di degustazione, dove gli ospiti possono scoprire la ricchezza e la varietà dei vini dei Colli Orientali del Friuli.

Il terreno, localmente chiamato ponca, è formato da un'alternanza di marna (argilla calcarea) e arenaria (sabbia cementata) ricco di elementi minerali. 33 ettari vitati dedicati agli autoctoni Ribolla Gialla, Friulano e Refosco dal peduncolo rosso, e ai vitigni internazionali che da tempo si sono radicati nel tessuto produttivo friulano: Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Glera, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.



Manzano e San Giovanni al Natisone

Nella parte più a sud della denominazione Friuli Colli Orientali (Doc FCO), a Manzano e San Giovanni al Natisone, in un podere unico di 27 ettari, viene coltivata la Ribolla Gialla il gioiello dell'azienda. In questa zona dove la marna prevale sull'arenaria non è raro il ritrovamento di fossili, testimoni tangibili dell'antica presenza del mare. Il clima è decisamente più caldo rispetto a Bellazoia, ma un bel vento marino solleva le viti dalla calura estiva.

Le colline hanno una morfologia dolce poiché la marna si sgretola erosa dal vento e dall'acqua, e l'altezza non è mai troppo elevata. La loro fragilità ha imposto di realizzare terrazzamenti per poter piantare le viti. Per tale motivo il paesaggio ha assunto un aspetto tipico e suggestivo.

LE BUONE PRATICHE DI CAMPAGNA

Tenimenti Civa persegue la qualità attraverso buone pratiche per la gestione sostenibile delle attività agricole. Viene attuato il sovescio per migliorare la fertilità del terreno, la defogliazione della chioma per ottenere un equilibrato rapporto tra produzione d'uva e apparato fogliare, il diradamento dei grappoli per bilanciare il carico produttivo della pianta, la spollonatura e la cimatura per una corretta maturazione dei frutti.

L'osservazione costante delle viti, soprattutto durante le diverse fasi annuali di crescita, permette di rispondere prontamente ai loro bisogni affinché esprimano tutto il potenziale naturale.

RIBOLLA GIALLA: IL GIOIELLO DI TENIMENTI CIVA

L'orgoglio di Tenimenti Civa è la Ribolla Gialla, un vitigno autoctono al contempo tradizionale e modernissimo che nelle sue declinazioni – vino fermo, vino frizzante e spumante – rappresenta l'espressione più nuova e contemporanea della viticoltura friulana.

Valerio Civa fin dai primi anni del 2000 intuisce le potenzialità di questo vitigno, ancora poco conosciuto e valorizzato, dedicandovi da subito studi e sperimentazioni approfondite, tuttora in corso, volte a individuare variabili nuove ed esclusive per generare espressioni inedite e originali per questa varietà.

È così che il 14 luglio 2021 è nato a Bellazoa il primo e unico Vigneto Sperimentale di Ribolla del Friuli. Due ettari in totale in cui sono stati messi a dimora 12 cloni su tre portainnesti. Quattro i sistemi di allevamento delle viti: a palmetta, a guyot, a doppio capovolto e a cordone speronato. L'obiettivo è di evidenziare peculiarità e differenze all'interno della varietà in un determinato ambiente definito dal clima e dal suolo, ma anche consentire al visitatore un'esperienza immersiva nel mondo viticolo.

Protagonista e ambasciatrice della Ribolla Gialla nel mondo, promotrice della sua valorizzazione in Italia e all'estero, Tenimenti Civa la coltiva nelle sue tenute, sia nel clima fresco e ventilato di Bellazoa sia nei soleggiati appezzamenti di Manzano e San Giovanni al Natisone, i più estesi di tutta la zona DOC Friuli Colli Orientali dedicati a questo vitigno.



Vigneto Bellazoia

Vigneto Bellazoia



È il fiore all'occhiello dell'azienda, un grande giardino vitato nei Colli Orientali del Friuli da cui si ottengono cinque vini: Ribolla Gialla, Sauvignon, Chardonnay, Refosco dal peduncolo rosso e Merlot.

Il Vigneto Bellazoia è un microcosmo dove convivono equilibri delicati; consapevoli di ciò e per ottenere frutti di qualità per la migliore espressione dei vini è stato fatto uno studio dell'ambiente nel suo complesso, considerando: il tipo di suolo, la giacitura, l'esposizione, l'irraggiamento solare, luce, piogge e vento.

TENIMENTI
C I V A

RIBOLLA GIALLA

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
guyot doppio capovolto

Metodi di difesa
difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia
metà settembre, a mano nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione
decantazione del mosto a temperatura di 10 °C per 24 ore, quindi fermentazione per 18 giorni a 16 - 18 °C. L'affinamento avviene per circa un terzo in anfora di cemento, un terzo in tonneau di media capacità e un terzo in barriques di primo e secondo passaggio. Segue un riposo in bottiglia di almeno 6 mesi prima di essere reso disponibile

Degustazione
oro brillante. Al naso ha eleganza sottolineata da frutti bianchi maturi e un'adeguata ricchezza di sfumature. Il palato è caratterizzato dalla proverbiale leggiadria della Ribolla. Perfetto l'equilibrio tra sapidità, acidità e corpo

Abbinamenti gastronomici
le caratteristiche intrinseche di questa Ribolla Gialla e il suo tessuto spesso la rendono perfetta con zuppe di pesce e di verdure. Un bel connubio si ha con la polpa tenace di gamberi, gamberoni rossi, mazzancolle e astice

Temperatura di servizio
12 °C

Gradazione alcolica
14,5% vol. ca.



FRIULI
COLLI
ORIENTALI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
C I V A

SAUVIGNON

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

guyot doppio capovolto

Metodi di difesa

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia

metà settembre, a mano nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione

decantazione del mosto a temperatura di 10 °C per 24 ore, quindi fermentazione in acciaio per 18 giorni a temperatura controllata di 16 °C

Degustazione

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sorprende per intensità e complessità aromatica, con un avvolgente bouquet di agrumi, fiori e frutto della passione, quindi piacevoli note vegetali di peperone verde e giallo. Entrata al palato elegante e morbida, grande facilità di beva a dispetto del grado alcolico. Finale intenso, armonico e persistente

Abbinamenti gastronomici

ottimo con piatti delicati di carne bianca e davvero piacevole abbinato a primi piatti di mare

Temperatura di servizio

12 °C

Gradazione alcolica

13,5% vol. ca.



FRIULI
COLLI
ORIENTALI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
CIVIA

CHARDONNAY

Vitigno

chardonnay

Suolo

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

Esposizione

sud / sud - ovest

Sistema d'allevamento

guyot doppio capovolto

Metodi di difesa

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia

metà settembre, a mano nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione

decantazione del mosto a temperatura di 10 °C per 24 ore, quindi fermentazione in barrique per 18 giorni a 16 - 18 °C. Affina successivamente sempre in barrique di rovere francese per un periodo di circa 6 mesi

Degustazione

oro intenso. Esprime al naso un tripudio di sentori: erbe aromatiche, vaniglia, tabacco biondo, nocciola. In bocca ha uno sviluppo elegante, sottolineato da frutti maturi ed esotici. Perfetta la corrispondenza gusto olfattiva impregniata di crema alla vaniglia. Avvolgente e di lunga persistenza

Abbinamenti gastronomici

lo Chardonnay maturato in legno nasce con una piacevole grassezza che può essere spesa sul salmone fresco al forno con erbe aromatiche. Accostato a formaggi a pasta cotta e a lenta maturazione, come il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano, può far valere la sua fibra seducente. Possiamo provarlo anche su carni scure, come la faraona elaborata con sughi speziati e piccanti. Ottimo con primi piatti conditi con ragù di carni bianche o sughi a base di formaggi

Temperatura di servizio

12 °C

Gradazione alcolica

14,5% vol. ca.



FRIULI
COLLI
ORIENTALI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
CIVIA

Vigneto Bellazzoia

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Vitigno
refosco dal peduncolo rosso

Suolo
terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

Esposizione
sud / sud - ovest

Sistema d'allevamento
guyot doppio capovolto

Metodi di difesa
difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia
seconda metà di ottobre, a mano nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione
macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 25 °C. Affina successivamente per un periodo di circa 9 mesi in barrique di rovere francese

Degustazione
il vino si presenta con un bel colore rosso rubino brillante. Naso avvolgente con frutta rossa matura, sottobosco, violetta, lamponi e more mature, confettura di amarene. Al palato è intenso e persistente, finale speziato con retrogusto di chiodi di garofano e grafite

Abbinamenti gastronomici
ottimo abbinato a carni rosse, particolarmente adatto in abbinamento alla cacciagione grazie alle note speziate tipiche di questo importante vitigno del Friuli

Temperatura di servizio
15 °C

Gradazione alcolica
14% vol. ca.



TENIMENTI
CIVIA

Vigneto Bellazzoia

MERLOT

Vitigno
merlot

Suolo
terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

Esposizione
sud / sud - ovest

Sistema d'allevamento
guyot doppio capovolto

Metodi di difesa
difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia
seconda metà di ottobre, a mano nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione
macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 25 °C. Affina successivamente per un periodo di circa 9 mesi in barrique di rovere francese

Degustazione
colore rosso rubino impenetrabile con riflessi granati. Al naso è intenso e profondo, con sentori di frutta rossa matura, prugna, ribes canditi, sottobosco, violetta, lamponi e more mature. Al palato è avvolgente con una grande struttura e una bella persistenza aromatica

Abbinamenti gastronomici
merlot di grande morbidezza e persistenza, abbinamento superlativo con carni rosse e con formaggi misti a fine pasto

Temperatura di servizio
15 °C

Gradazione alcolica
14,5% vol. ca.



TENIMENTI
CIVIA

Linea Classica



La Linea Classica comprende vini della tradizione friulana e vini di origine francese da tempo radicati in Friuli: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay, Refosco dal peduncolo rosso e Merlot. Vini di apprezzabile struttura, affinati in acciaio per preservare i delicati elementi odorosi.

TENIMENTI
C I V A

Linea Classica

RIBOLLA GIALLA

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. ca.



FRIULI
COLLI
ORIENTALI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
C I V A

FRIULANO

Vitigno
friulano

Suolo
terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

Esposizione
sud / sud - ovest

Sistema d'allevamento
guyot

Metodi di difesa
ad impatto ambientale controllato

Vendemmia
metà fine settembre

Vinificazione
decantazione del mosto a temperatura di 10 °C fino ad illimpidimento raggiunto, quindi fermentazione per ca. 18 giorni a 16 - 18 °C

Degustazione
dotato di buona sapidità si fa notare per eleganza e corredo aromatico, che apre con effluvi floreali di biancospino per poi sfoggiare la tipica albicocca. In bocca entra con discrezione ma poi evidenzia una bella progressione gustativa

Abbinamenti gastronomici
ottimo abbinato a primi piatti conditi con verdure, ad esempio gli asparagi e carni in salsa bianca. Da provare con il tradizionale Prosciutto di San Daniele

Temperatura di servizio
12 °C

Gradazione alcolica
13,5% vol. ca.



**FRIULI
COLLI
ORIENTALI**
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
CIVA

SAUVIGNON

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
guyot

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
12,5% vol. ca.



**FRIULI
COLLI
ORIENTALI**
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
CIVA

PINOT GRIGIO

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 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 ramati. Al naso piacevoli aromi varietali di pesca gialla, melone, albicocca, agrumi e fiori di tiglio. Avvolgente e fresco al palato, complessità aromatica 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
13% vol. ca.



**FRIULI
COLLI
ORIENTALI**
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
CIVA

CHARDONNAY

Vitigno
chardonnay

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 e 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. Terminata la fermentazione il vino rimane sulle fecce fini per circa 4 mesi. Durante questo periodo si attua il bâtonnage muovendo il vino nelle vasche d'acciaio

Degustazione
colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Fresco e delicato al naso con aromi di fiori bianchi e frutta a polpa bianca, pera matura, pesca e albicocca, con una nota vegetale di bosso. Vino elegante e morbido al palato, la complessità aromatica si amplia con sentori di frutta esotica e note speziate di vaniglia

Abbinamenti gastronomici
ottimo vino dall'aperitivo a tutto pasto, eccellente con primi piatti a base di pesce o verdure, secondi di pesce e carni bianche delicate

Temperatura di servizio
12 °C

Gradazione alcolica
13% vol. ca.



**FRIULI
COLLI
ORIENTALI**
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
CIVA

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Vitigno

refosco dal peduncolo rosso

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 ottobre, a mano o a macchina, nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione

macerazione pre-fermentativa a freddo (10 - 15 °C). Dopo alcuni giorni, si scalda la massa e si attiva la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, a temperatura controllata per circa due settimane. Durante questo periodo si attuano rimontaggi giornalieri per favorire la cessione di sostanze preziose presenti nella buccia dell'uva. Segue l'affinamento in tonneau di media capacità per almeno 9 mesi

Degustazione

rosso rubino con riflessi porpora. Naso fresco e fruttato, ciliegie amare, sottobosco, violetta, lamponi e more mature, confettura di amarene. Al palato è intenso e di facile beva, finale con tannini morbidi, sapido e speziato, con un retrogusto tipico varietale di chiodi di garofano e grafite

Abbinamenti gastronomici

vino di medio corpo, adatto anche a tutto pasto dall'aperitivo ai primi piatti con ragù di carne, a secondi piatti di cacciagione, grazie alla sua speziatura

Temperatura di servizio

15 °C

Gradazione alcolica

13% vol. ca.



FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
CIVIA

MERLOT

Vitigno

merlot

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 ottobre, a mano o a macchina, perlopiù nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione

macerazione pre-fermentativa a freddo (10 - 15 °C). Dopo alcuni giorni si scalda la massa e si attiva la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, a temperatura controllata per circa due settimane. Durante questo periodo si attuano rimontaggi giornalieri per favorire la cessione di sostanze preziose presenti nella buccia dell'uva. Segue l'affinamento in tonneau di media capacità per almeno 9 mesi

Degustazione

vino rosso rubino impenetrabile, al naso piacevoli aromi primari e secondari, in particolare prugna matura e piccoli frutti rossi, viole e cacao amaro. Al palato è morbido e di facile beva, succoso ed equilibrato, con trama tannica ben integrata

Abbinamenti gastronomici

ottimo in abbinamento a carni rosse, in particolar modo speziate grazie alla sua morbidezza. Da provare con primi al ragù di cacciagione

Temperatura di servizio

15 °C

Gradazione alcolica

13% vol. ca.



FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
CIVIA

Collezione Privata



Tenimenti Civa ha raccolto e porta avanti la tradizione friulana del metodo Charmat-Martinotti introdotto in Friuli da circa un secolo. Il primo spumante secco era un uvaggio di Ribolla Gialla e Malvasia istriana.

Nel tempo tale processo di produzione è stato utilizzato anche per altre varietà poiché preserva ed esalta i delicati aromi varietali.

Per ottenere brut Ribolla Gialla Doc Friuli è stato adottato lo Charmat lungo, efficace per distinguersi nell'ampio mondo delle bollicine.

TENIMENTI
CIVA

Cuvée 12



Cuvée 12 è la nuova linea di spumanti da Ribolla Gialla che porta a un livello superiore la sperimentazione alla ricerca dell'eccellenza per questo vitigno friulano estremamente versatile.

Il nome Cuvée 12 indica il lungo periodo durante il quale lo spumante rimane a contatto con i lieviti in autoclave, arricchendosi di struttura e complessità.

Per rappresentare al meglio l'eleganza e la purezza della loro espressione varietale, questi spumanti vengono proposti in 2 versioni: un Extra-Brut, estremo e raffinato, e un inedito Dosaggio Zero oltremodo audace e intrigante.

TENIMENTI
CIVA

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

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
guyot doppio capovolto

Metodi di difesa
difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia
a metà settembre, a mano o a macchina, nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione
pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16 - 18 °C

Degustazione
colore giallo paglierino con perlage fine. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di salvia fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato si distingue per la cremosità del perlage e la sapidità, aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

Abbinamenti gastronomici
vino ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Consigliato su fritti delicati di verdure. Da provare con carpacci misti di pesce

Temperatura di servizio
8 °C

Gradazione alcolica
12% vol. ca.



FRIULI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

TENIMENTI
CIVA

MAGNUM
1,5l



TENIMENTI
CIVA

Cuvée 12

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA BRUT

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

guyot e cordone speronato

Metodi di difesa

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia

inizio settembre, a mano e a macchina nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione

pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e dopo circa 3 mesi si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°-18°C. Una volta completata la presa di spuma, il vino sosta sui lieviti per un lungo periodo di 12 mesi e quindi successivamente almeno 1 mese in bottiglia

Degustazione

colore giallo paglierino con perlage fine. Al naso è delicatamente agrumato, con note di salvia, fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato risulta fresco e asciutto, accompagnato da una tessitura cremosa e un finale sapido, scandito dagli aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

Abbinamenti gastronomici

vino ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Accompagna molto bene piatti di crostacei e pesci pregiati

Temperatura di servizio

8°C

Gradazione alcolica

11,5% vol. ca



TENIMENTI
C I V A

Cuvée 12

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE DOSAGGIO ZERO

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

guyot e cordone speronato

Metodi di difesa

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia

inizio settembre, a mano e a macchina nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione

pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e dopo circa 3 mesi si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°-18°C. Una volta completata la presa di spuma, il vino sosta sui lieviti per un lungo periodo di 12 mesi e quindi successivamente almeno 1 mese in bottiglia

Degustazione

colore giallo paglierino con perlage fine. Al naso è delicatamente agrumato, con note di salvia, fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato risulta fresco e asciutto, accompagnato da una tessitura cremosa e un finale sapido, scandito dagli aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

Abbinamenti gastronomici

vino ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Accompagna molto bene piatti di crostacei e pesci pregiati

Temperatura di servizio

8°C

Gradazione alcolica

11,5% vol. ca



TENIMENTI
C I V A



CONFEZIONI REGALO

Vigneto Bellazzoia
Linea Classica



CASSA IN LEGNO DA 1 BOTTIGLIA

Confezione modulare
per 2 tipologie di bottiglie



CASSA IN LEGNO DA 2 BOTTIGLIE

Confezione modulare
per 2 tipologie di bottiglie



CASSA IN LEGNO DA 4 BOTTIGLIA

Confezione modulare
per 2 tipologie di bottiglie



CASSA IN LEGNO DA 6 BOTTIGLIE

Confezione modulare
per 2 tipologie di bottiglie

TENIMENTI
CIVA

CONFEZIONI REGALO

Vigneto Bellazzoia *Linea Classica*
Collezione Privata *Cuvée 12*



CONFEZIONE IN CARTONCINO DA 1 BOTTIGLIA

Confezione modulare
per 3 tipologie di bottiglie



CONFEZIONE IN CARTONCINO DA 2 BOTTIGLIA

Confezione modulare
per 3 tipologie di bottiglie

TENIMENTI
CIVA

Vigneto Bellagio

I VINI FERMI



RIBOLLA
GIALLA



SAUVIGNON



CHARDONNAY



REFOSCO
DAL PEDUNCOLO
ROSSO



MERLOT

Linea Classica



RIBOLLA
GIALLA



FRIULANO



SAUVIGNON



PINOT
GRIGIO



CHARDONNAY



REFOSCO
DAL PEDUNCOLO
ROSSO



MERLOT

Collezione Privata



RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE BRUT



RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE BRUT
MAGNUM

Cuvée 12

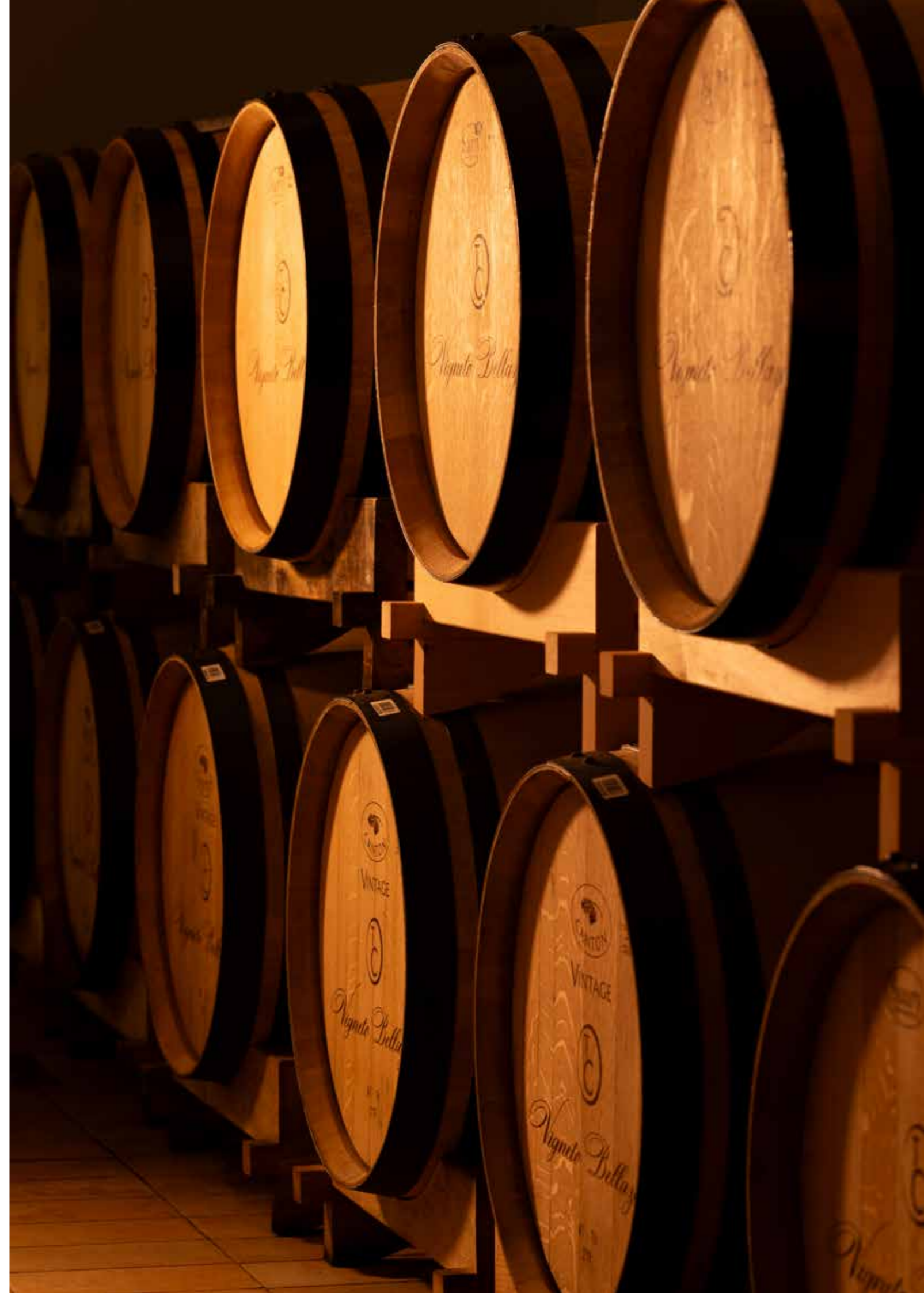


RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE
EXTRA BRUT



RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE
DOSAGGIO ZERO

I VINI SPUMANTI



SERIADE



Sierade è l'autunno nella lingua friulana, la stagione della vendemmia. I vini della linea Seriate, la Ribolla Gialla, il Sauvignon, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Merlot e il Pinot Grigio sono espressione del territorio friulano, sono il bere a tutto pasto, semplice ma non banale, per colorare la tavola di profumi e sapori gentili.

C I V A

SERIADE

RIBOLLA GIALLA

Vitigno
ribolla gialla

Suolo
alluvionale e sassoso

Vendemmia
metà settembre, a mano o a macchina

Vinificazione
pressatura soffice e illimpidimento del mosto, quindi fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Successivamente il vino affina in acciaio fino all'imbottigliamento

Degustazione
colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso fresco con aromi di scorza d'agrumi, pesca bianca, mela renetta e fiori bianchi. Vino fresco e leggero, con un finale leggermente sapido e fruttato

Abbinamenti gastronomici
ottimo in aperitivo e come accompagnamento a piatti misti di antipasto. È ideale anche a tutto pasto a base di pesce, verdure fresche e carni bianche

Temperatura di servizio
8 °C

Gradazione alcolica
12% vol. ca.



VENEZIA
GIULIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
T I P I C A

C I V A

SERIADE

SAUVIGNON

Vitigno
sauvignon

Suolo
alluvionale e sassoso

Vendemmia
prima decade di settembre, a mano
o a macchina

Vinificazione
pressatura soffice e illimpidimento del mosto,
quindi fermentazione alcolica in acciaio a
temperatura controllata di 16° - 18°

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
10 °C

Gradazione alcolica
12% vol. ca.



**VENEZIA
GIULIA**
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
T I P I C A

C I V A

SERIADE

PINOT GRIGIO

Vitigno
pinot grigio

Suolo
alluvionale e sassoso

Vendemmia
metà settembre, a mano o a macchina

Vinificazione
pressatura soffice e illimpidimento del mosto,
quindi fermentazione alcolica in acciaio a
temperatura controllata di 16° - 18°

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, presenta una
complessità aromatica 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
10 °C

Gradazione alcolica
12% vol. ca.



FRIULI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

C I V A

SERIADE

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Vitigno
refosco dal peduncolo rosso

Suolo
alluvionale e sassoso

Vendemmia
fine settembre/prima decade di ottobre,
a mano o a macchina, nelle ore più fresche
della giornata

Vinificazione
fermentazione alcolica sulle bucce in vasche
d'acciaio a temperatura controllata per circa due
settimane. Durante questo periodo si attuano
rimontaggi giornalieri per favorire la cessione
delle sostanze presenti nella buccia dell'uva

Degustazione
rosso rubino con riflessi violacei. Naso fresco e
fruttato di mora selvatica e prugna con sentori
floreali di violetta e sottobosco. Al palato è
fresco e di facile beva, finale con tannini morbidi,
sapido e finemente speziato

Abbinamenti gastronomici
vino di medio corpo, adatto anche a tutto pasto
dagli antipasti di salumi misti, ai primi piatti con
ragù di carne o con condimento alla carbonara,
a secondi piatti di carne e verdure miste

Temperatura di servizio
15 °C

Gradazione alcolica
12% vol. ca.



**VENEZIA
GIULIA**
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
T I P I C A

C I V A

SERIADE

MERLOT

Vitigno
merlot

Suolo
alluvionale e sassoso

Vendemmia
fra settembre e ottobre, a mano o a macchina

Vinificazione
pigiatura dell'uva e fermentazione in acciaio del
mosto con le bucce, a circa 25° - 28°C, per circa
15 giorni. Durante questo periodo si attuano
rimontaggi giornalieri per favorire la cessione
delle sostanze presenti nella buccia dell'uva

Degustazione
colore rosso rubino brillante. Intenso al naso
con aromi di frutta rossa matura, amarene,
more, prugne e note vegetali. Fresco e morbido
al palato con tannini leggeri che consentono
a questo vino di essere degustato anche
leggermente fresco

Abbinamenti gastronomici
ottimo vino da abbinare a salumi e a primi piatti
di carne. Da provare con piatti di carne di maiale
alla griglia

Temperatura di servizio
15 °C

Gradazione alcolica
13% vol. ca.



C I V A

SPUMANTI E FRIZZANTI



Questa nuova linea di vini spumanti e frizzanti, freschi e gradevolmente profumati, si caratterizza per l'immagine giovane e brillante, per le occasioni di celebrazione o semplicemente di condivisione in buona compagnia.

C I V A

SPUMANTI E FRIZZANTI

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA DRY

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
inizio settembre, a mano o a macchina, nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione
pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°-18°C

Degustazione
colore giallo paglierino con perlage fine. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di salvia, fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato si distingue per la cremosità del perlage e la sapidità, aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco

Abbinamenti gastronomici
vino fresco e fruttato, ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti, mare e terra. Consigliato su fritti di verdure

Temperatura di servizio
8 °C

Gradazione alcolica
11% vol. ca.



C I V A

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno
glera

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
inizio settembre, a mano o a macchina, nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione
pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e illimpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16°-18°C

Degustazione
colore giallo paglierino con perlage fine e vivace. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di glicine e fiori d'acacia, pera e mela renetta. Prosecco di notevole struttura, con un perlage cremoso e delicato, piacevole retrogusto di mandorla amara, frutta bianca e melone giallo

Abbinamenti gastronomici
vino secco, fresco e fruttato, ottimo in aperitivo, con antipasti misti, salumi e verdure

Temperatura di servizio
8 °C

Gradazione alcolica
11% vol. ca.



PROSECCO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

C I V A

PROSECCO ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno
glera e pinot nero

Suolo
caratteristico delle zone di produzione del prosecco

Esposizione
sud / sud - ovest

Sistema d'allevamento
a spalliera semplice o doppia

Metodi di difesa
ad impatto controllato

Vendemmia
metà fine settembre

Vinificazione
vinificazione in rosso per la parte di Pinot Nero e vinificazione in bianco per la parte composta da Glera. Assemblaggio delle 2 partite e rifermentazioni in autoclave a 18°C. Affinamento di min. 60 giorni

Degustazione
bel colore rosa, il bagaglio aromatico si divide tra i frutti che ricordano i lamponi e ciliegie e cenni di erbe aromatiche. Morbido al gusto, ma anche fresco e dal finale lungo e godibile

Abbinamenti gastronomici
ottimo come aperitivo abbinato ad antipasti, perfetto con i fritti di verdure all'italiana. Da provare con la tartare di pesce

Temperatura di servizio
8 °C

Gradazione alcolica
11% vol. ca.



PROSECCO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

C I V A

BLANC DE BLANCS SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno

la cuvée del vino base è composta da vari vitigni a bacca bianca

Suolo

terreni alluvionali e sassosi

Esposizione

sud / sud - ovest

Sistema d'allevamento

doppio capovolto

Metodi di difesa

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia

metà fine settembre, a mano o a macchina, nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione

pressatura soffice, separazione del mosto dalle bucce e il limpidimento. Segue la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente si attiva la rifermentazione in autoclave a 16° - 18°C

Degustazione

colore giallo paglierino. Al naso è fresco e floreale, con note di salvia, fiori bianchi e agrumi. Al palato è piacevolmente fresco, armonico con una buona sapidità

Abbinamenti gastronomici

vino fresco e fruttato, ottimo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti misti di mare e di terra

Temperatura di servizio

8 °C

Gradazione alcolica

11% vol. ca.



C I V A

RIBOLLA GIALLA FRIZZANTE LEGATURA SPAGO

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 fine settembre, a mano o a macchina

Vinificazione

pressatura soffice e il limpidimento del mosto, quindi fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Successivamente si procede con la rifermentazione in autoclave del vino per renderlo frizzante

Degustazione

colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso fresco e intenso con aromi di scorza d'agrumi, pesca bianca, mela renetta e fiori bianchi. Vino fresco e leggero, con un finale leggermente sapido e fruttato

Abbinamenti gastronomici

ottimo in aperitivo e come accompagnamento a piatti misti di antipasti. Da provare con verdure fritte

Temperatura di servizio

8 °C

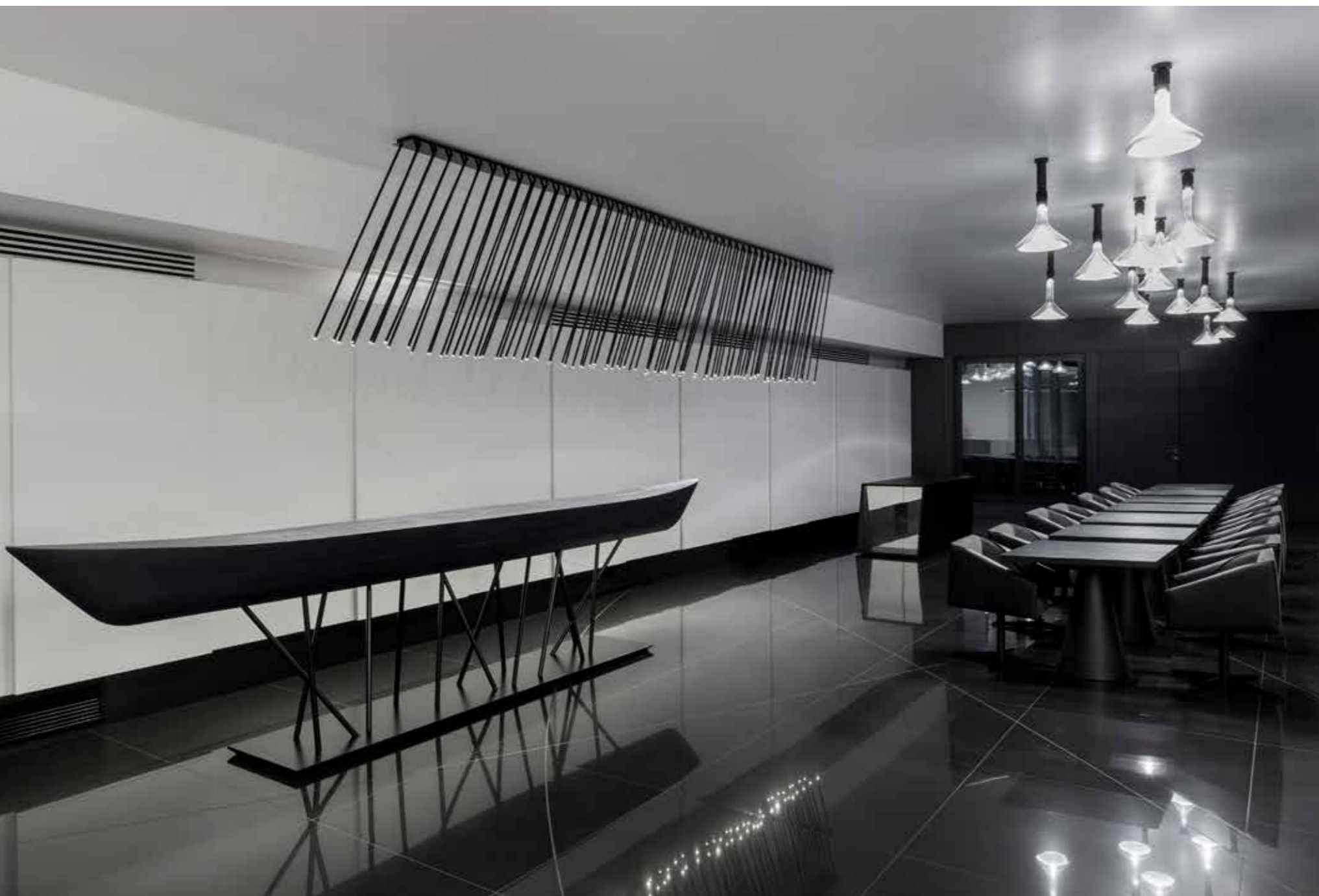
Gradazione alcolica

10,5% vol. ca.



VENEZIA
GIULIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
T I P I C A

C I V A



CIVAGROUP
D I S T R I B U Z I O N E



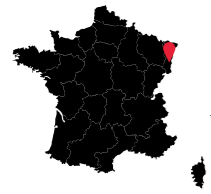
Selezione di vini e tenute dalle migliori regioni della Francia



Un'accurata selezione di Maison e Chateaux radicati nelle principali regioni vitivinicole di Francia. Si parte dall'Alsazia, area vitata tra le più settentrionali d'Europa, terra di grandi vini bianchi freschi e aromatici. Ci spingiamo successivamente nella Valle della Loira, che si estende lungo il corso del fiume omonimo fino alle coste dell'Atlantico, famosa soprattutto per i suoi vini bianchi e in particolare per il Sauvignon. Si passa quindi alla Borgogna, un mosaico di denominazioni e piccoli appezzamenti, patria d'elezione del Pinot Noir e di alcune tra le migliori espressioni dello Chardonnay. Ci spostiamo a seguire nella regione di Bordeaux, considerata la capitale mondiale del vino, fino a giungere ai paesaggi colorati e delicatamente profumati della Provenza, la più antica regione viticola della Francia, che si estende tra il Mar Mediterraneo e le pendici delle Alpi. Spostandoci in direzione ovest lungo le coste che si affacciano sul Mediterraneo arriviamo alla Languedoc. Nota per i suoi vini dolci naturali, è una regione molto grande e produttiva, che in tempi recenti sta migliorando notevolmente sul lato della qualità, dando origine a eccellenti vini bianchi e rossi, spesso in blend, e a bollicine famose, tra le quali il Crémant de Limoux e la Blanquette de Limoux, il più antico metodo classico prodotto in Francia. E parlando di bollicine, non può mancare per concludere una piccola ma significativa Maison nel cuore della regione dello Champagne.

Un viaggio alla scoperta di vini e territori di eccellenza che rappresentano l'anima e l'essenza della tradizione vitivinicola d'oltralpe.

DEPUIS **K** 1824
KLIPFEL
VIN D'ALSACE



ALSACE

Con sede a Barr, Martin Klipfel ha creato la sua azienda nel 1824 con l'acquisizione dei prestigiosi vigneti di Clos Zisser di cui oggi la Maison Klipfel ha il monopolio. Suo figlio Eugène è stato un vero e proprio pioniere della viticoltura alsaziana: precursore nel 1921 della produzione di Vendanges Tardives e Sélections de Grains Nobles, 60 anni prima della menzione ufficiale di questi vini.

30 Ettari di vigna di proprietà con un età media di 20 anni. 10 ettari di Grand Crus Kirchberg de Barr e Kastelberg.



DEPUIS **K** 1824
KLIPFEL
VIN D'ALSACE

KLIPFEL

CRÉMANT D'ALSACE / BRUT NATURE
AOC

Uve

35% Chardonnay, 30% Pinot Blanc, 35% Pinot Noir

Vinificazione

Vinificato per 12 mesi in botti di rovere da 228 litri che hanno fatto già due vini. Poi 60 mesi in bottiglia sui lieviti prima della sboccatura

Suolo

argillo-calcareo

Colore

giallo oro con riflessi ambrati

Profumo

fruttato ed esotico

Sapore

elegante ed armonioso

Gradazione alcolica

12% vol.



RIESLING KIRCHBERG DE BARR

ALSACE GRAND CRU

Vinificazione

Uve provenienti da parcelle rigorosamente selezionate con vigne di oltre 25 anni di età. Pressatura diretta dopo la raccolta manuale. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox e sotto protezione di ossigeno (inertizzazione)

Suolo

in Alsazia sono presenti tutte le formazioni, da quelle primarie a quelle quaternarie, fornendo un mosaico di suoli di impareggiabile ricchezza e diversità

Colore

giallo dorato con riflessi verdi

Profumo

complesso con aromi di fiori bianchi e agrumi

Sapore

vivace e delicato con agrumi canditi

Gradazione alcolica

12% vol.



GEWURZTRAMINER KIRCHBERG DE BARR

ALSACE GRAND CRU

Vinificazione

Raccolta manuale, pressatura soffice di uva intera. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.

Suolo

in Alsazia sono presenti tutte le formazioni, da quelle primarie a quelle quaternarie, fornendo un mosaico di suoli di impareggiabile ricchezza e diversità

Colore

giallo dorato intenso

Profumo

potente con sentori di mela cotogna e albicocche candite

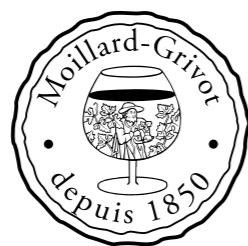
Sapore

ampio rotondo e molto grasso

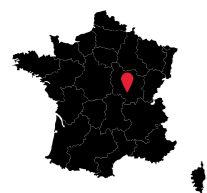
Gradazione alcolica

13% vol.





Moillard-Grivot



BOURGOGNE

Moillard-Grivot è una prestigiosa Maison di vini della Borgogna, specialista delle denominazioni della Côte de Nuits, con una storia che risale all'epoca del XIX secolo.

Il marchio "Moillard-Grivot" è nato nel 1848 in seguito al matrimonio tra Symphorien Moillard e Marguerite Grivot, proprietari di Domaine in Côte de Nuits. Entrambi hanno dedicato la loro vita allo sviluppo e alla promozione dei vini "Moillard-Grivot".

Due anni più tardi, la loro attività decolla in seguito all'incontro tra Symphorien Moillard ed un notaio belga che, affascinato da questi vini volle estendere la rete di distribuzione nel suo Paese, segnando così l'inizio dell'attività di trading.

Sin dalla sua nascita, a Nuits-Saint-Georges, Moillard-Grivot produce vini di rara finezza ed eleganza. Il suo savoir-faire è riconosciuto anche nella produzione di eccezionali Crémants de Bourgogne.



Moillard-Grivot

CRÉMANT DE BOURGOGNE

AOC

BRUT MILLESIMATO

Uve

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté

Vinificazione

Metodo tradizionale. Le uve vengono pressate fin dal loro arrivo in cantina in frantoi pneumatici. La fermentazione alcolica viene effettuata in vasche inox termoregolate a 18 °C. I vini di base vengono quindi assemblati. Subiscono quindi una seconda fermentazione in bottiglia e un affinamento di 18-20 mesi ("Sur Latte") prima di essere messi in giropallet. Aggiunta di liquore di spedizione.

Suolo

Terreni vari: calcari e marne sulle Côtes de Nuits, di Beaune e la Côte Chalonnaise e graniti nel sud della Borgogna.

Colore

Colore oro bianco, sottolineato da un cordone di bollicine.

Profumo

Aromi di fiori bianchi, fiori d'arancio e brioche fresche, tutto in freschezza ed eleganza.

Sapore

L'acidità permette un buon equilibrio in bocca tra la potenza aromatica e la delicatezza dell'effervescenza.

Gradazione alcolica

12% vol.





Moillard-Grivot

CHABLIS

AOP

Uve

100% Chardonnay

Vinificazione

Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pressate all'arrivo in cantina in frantoi pneumatici. La fermentazione alcolica avviene in vasche inox termoregolate a 16 °C. Affinamento su fecce fini per 9 mesi in vasche inox.

Suolo

La regione di Chablis è un altopiano calcareo intaccato da valli. Questo calcare è detto "Kimmeridgien" e contiene fossili marini in cemento biancastro (fondo dell'oceano). È questa natura marina che dà questa mineralità unica ai Chablis.

Colore

Giallo pallido, limpido e brillante.

Profumo

Naso aperto di frutta bianca con una bella mineralità che porta complessità.

Sapore

Al palato ha una buona tensione con un notevole equilibrio e un finale agrumato e fresco.

Gradazione alcolica

13% vol.



Moillard-Grivot

POUILLY FUISSÉ

AOP

Uve

100% Chardonnay

Vinificazione

Uve raccolte a mano, pigiatura dopo la vendemmia, fermentazione alcolica a bassa temperatura di circa 20°C. Il vino viene poi travasato, filtrato e imbottigliato.

Suolo

Di natura calcarea e argilloso-calcarea.

Colore

Giallo chiaro brillante.

Profumo

Naso complesso con aromi di nocciola.

Sapore

Palato armonico e avvolgente con buona espressione aromatica.

Gradazione alcolica

13% vol.





Moillard-Grivot

PINOT NOIR

BOURGOGNE AOP

Uve

100% Pinot Noir

Vinificazione

Vinificazione tradizionale in vasche termoregolate. Macerazione pre-fermentazione a freddo. Affinamento su fecce fini in botti di rovere da 1 a 5 vini per 10-12 mesi.

Suolo

Il terreno è composto da marne contenenti calcare e argilla.

Colore

Bel colore rosso rubino.

Profumo

Aromi di frutti rossi (lampone, ciliegia, ribes) e frutti neri (more, mirtilli, ribes nero) con note pepate.

Sapore

Struttura fine ed elegante al palato con tannini rotondi e vellutati. Le note aromatiche si evolvono su profumi complessi di sottobosco e humus.

Gradazione alcolica

13% vol.



Moillard-Grivot

GEVREY-CHAMBERTIN

AOP

Uve

100% Pinot Noir

Vinificazione

Vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, per circa 3 settimane: macerazione a freddo a circa 8°C. Pigiatura e rimontaggi per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Affinamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20-30% di botti nuove.

Suolo

Suoli calcarei bruni, che beneficiano di marna ricoperta di ghiaia e limo rosso dell'altopiano.

Colore

Rosso rubino intenso e profondo..

Profumo

Al naso, questo vino offre aromi di frutta nera, mora o mirtillo, accompagnati da liquirizia e cacao.

Sapore

Al palato, le spezie si combinano con un legno fine ed elegante di rovere. I tannini sono morbidi e densi e accompagnano il frutto in un lungo finale.

Gradazione alcolica

13% vol.



CRUS & DOMAINES de FRANCE

MAISON DE GRANDS VINS À BORDEAUX



BORDEAUX

Faizeau significa "Petit Faize", in riferimento all'abbazia benedettina di Faize situata vicino alla proprietà. Eretto sulle pendici di Calon, il punto più alto della regione di Libourne, Château Faizeau è una delle più antiche tenute della regione di Bordeaux. In realtà, era già presente sulla mappa di Belleyme nel XVIII secolo.

Il vigneto dello Château è di altissima qualità e beneficia di un magnifico terroir. Situato su un altopiano esposto a est/ovest, dove il sole è presente tutta la giornata.

Durante l'estate le viti vengono diradate e sfoltite per controllare le rese e la vigoria.

Dal 2010, Château Faizeau si è affidato alla consulenza del famoso enologo Michel Rolland, al fine di il potenziale del suo eccezionale terroir.



CRUS & DOMAINES
de FRANCE

MAISON DE GRANDS VINS À BORDEAUX

CHÂTEAU FAIZEAU

MONTAGNE-SAINT-EMILION AOP
BORDEAUX

Uve:

93% Merlot, 7% Cabernet Franc

Vinificazione:

Selezione parcellare, diraspatura, fermentazione diretta, micro-ossigenazione tra due fermentazioni.

Affinamento:

12 mesi in barriques bordolesi di rovere francese (50% nuove) Le vigne hanno in media 23 anni. 12 ettari di proprietà, 11 dedicati alle vigne.

Suolo:

Sabbia-limo, argilloso-sabbiosi.

Colore:

indossa un abito granato, molto sostenuto e brillante, con belle sfumature fucsia.

Profumo:

Il naso è complesso, sia fruttato che piccante. Emana aromi di marmellata di more, liquirizia e grafite.

Sapore:

Al palato è ampio, equilibrato e persistente con note di marmellata di frutta nera.

Gradazione alcolica:

14.5% vol.



Pierre Brévin



LA VALLE DELLA LOIRA

Il Domaine Pierre Brévin si trova nella Valle della Loira, a nord ovest della Francia. La tenuta è gestita dalla famiglia Brévin da diverse generazioni, con Paris e i suoi figli Pierre e Thomas che contribuiscono con la loro esperienza a creare e produrre vini di qualità eccezionale.

La tenuta produce principalmente vini AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) dalle sue colline calcaree. Il terreno è uno dei maggiori punti di forza della tenuta: è duraturo, ricco e contiene un'eccezionale quantità di minerali che conferiscono ai vini della tenuta il loro carattere unico. Gli appezzamenti sono curati con attenzione grazie alla viticoltura integrata, praticata da decenni, con l'obiettivo principale di produrre vini equilibrati, rispettosi dell'ambiente e, soprattutto, deliziosi. Tutti i vini del Domaine Pierre Brévin sono prodotti in modo unico per riflettere la qualità e il carattere della Valle della Loira. Dalla scelta delle varietà d'uva al processo di imbottigliamento, la famiglia Brévin si impegna a creare vini di altissima qualità.



Pierre Brévin

POUILLY FUMÉ

AOP

Uve

100% Sauvignon Blanc

Vinificazione

fermentazione di 20 giorni in vasche d'acciaio a bassa temperatura, in seguito il vino rimane a contatto con le fecce fini per qualche mese.

Suolo

Marne e calcare compatto

Colore

Bel colore rosso rubino.

Profumo

Floreale, sentori di lime con una leggera nota minerale di pietra focaia.

Sapore

Secco, fruttato, fine ed elegante.

Gradazione alcolica

13% vol.



Pierre Brévin

SANCERRE BLANC

AOP

Uve

100% Sauvignon

Vinificazione

Pressatura pneumatica, decantazione a freddo e successiva fermentazione per 14 giorni a 18°C in vasche di acciaio inox.

Suolo

Argilloso-calcareo.

Colore

Giallo paglierino.

Profumo

Espressivo, con note floreali e fruttate; leggermente vegetale.

Sapore

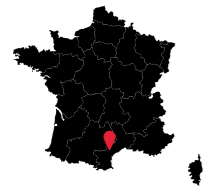
Un attacco fresco cui segue un corpo pieno e avvolgente, caratterizzato dal tipico profilo del Sauvignon.

Gradazione alcolica

12,5% vol.



Château Belles Eaux



LANGUEDOC

Château Belles Eaux è una tenuta di 78 ettari di proprietà della famiglia Helfrich. Si trova nella nella Languedoc, regione nel sud della Francia che si affaccia sul Mar Mediterraneo tra i Pirenei e il Rodano.

Il clima è mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e secche, perfetto per la coltivazione delle uve autoctone di questa regione: Syrah, Grenache, Mourvèdre e Carignan, per i rossi e Grenache Blanc e Vermentino per i vini bianchi.

La "Mas" (casa di campagna) e la sua cantina a volta sono state costruite nel XVII secolo, ma sono state aggiunte di recente una nuova cantina di vinificazione e una cantina per l'invecchiamento in botte. Grazie a queste strutture moderne, a rese ridotte in vigna e a un processo di vinificazione su misura (macerazione lunga e delicata), i vini di Château Belles Eaux continuano a evolversi qualitativamente nel tempo.

La regione è particolarmente fortunata per la diversità e la varietà dei suoi terreni e i vini sono potenti, ben strutturati, ricchi di frutta e complessità aromatica.



Château Belles Eaux

CRÉMANT DE LIMOUX

AOP

Uve

60% Chardonnay, 30% Chenin, 10% Pinot Noir

Vinificazione

Pigiatura delle uve intere seguita da una vinificazione a 18°C in tini a temperatura controllata. Affinamento in vasca. Dopo l'assemblaggio, l'affinamento e la filtrazione, il vino viene imbottigliato poi riposa sulle fecce fini per 12 mesi.

Suolo

Argilloso-calcareo, di origine oceanica.

Colore

Oro chiaro

Profumo

Pulito, con accenti di limone e mandorla dolce.

Sapore

Morbido, estremamente rinfrescante, con un equilibrio delicato e un finale seducente.

Gradazione alcolica

12% vol.



Château Belles Eaux

LES COTEAUX BLANC

LANGUEDOC AOP

Uve

50% Grenache Blanc, 30% Clairette,
20% Vermentino

Vinificazione

Pressatura pneumatica, decantazione a freddo e
successiva fermentazione per 14 giorni a 18°C in
vasche di acciaio inox.

Suolo

Pendii argillo-calcarei caratterizzati dai tipici
cailloutis villafranchiens.

Colore

Bianco cristallino.

Profumo

Molto aromatico, pesca bianca con note di frutta
esotica.

Sapore

Grande mineralità al palato con un finale lungo
e fresco.

Gradazione alcolica

13,5% vol.



Château Belles Eaux

LES COTEAUX ROUGE

LANGUEDOC AOP

Uve

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre

Vinificazione

Le uve fermentano in tini di acciaio inox e
cemento, seguite da una macerazione piuttosto
lunga, tra i 30 e i 40 giorni.
Il vino viene poi conservato in botti di rovere
francese per 15 mesi.

Suolo

Pendii argillo-calcarei caratterizzati dai tipici
cailloutis villafranchiens.

Colore

Rosso scuro e denso.

Profumo

Un'esplosione di frutti rossi (marasca), note
speziato, pepe ed erbe selvatiche.

Sapore

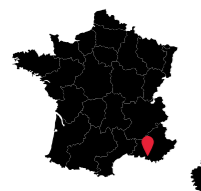
Al palato è rotondo e morbido, con aromi di
frutta nera e spezie.

Gradazione alcolica

14,5% vol.



• CHÂTEAU • TERREBONNE



PROVENCE

Château Terrebonne si trova all'interno del piccolo villaggio di Flassans-sur-Issole, nell'entroterra provenzale, a metà strada tra Aix-en-Provence e Saint-Tropez e solo a un'ora da Marsiglia.

Questa meravigliosa Tenuta a corpo unico si estende per 142 ettari costituiti da macchia mediterranea, boschi di querce, di oliveti e di viti.

La superficie vitata copre 60 ettari, di cui la maggior parte è classificata con la AOP (DOP) Côtes de Provence, mentre la parte rimanente come IGP Méditerranée.

A due passi dai vigneti, scorre il fiume Issole che attraversa il dipartimento del Var e garantisce le riserve di acqua per la terra.



• CHÂTEAU •
TERREBONNE

CHÂTEAU TERREBONNE CÔTES DE PROVENCE AOC

Uve: 45% Cinsault, 35% Grenache, 20% Syrah

Vinificazione:

Pressatura diretta dopo raccolta manuale durante la notte per conservare la freschezza. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox termoregolate dopo qualche ora di macerazione per preservarne gli aromi. 140 ettari di vigna.

Suolo:

argillo calcareo

Colore:

rosa pallido

Profumo:

pompelmo maturo e lime

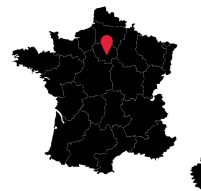
Sapore:

fresco e delicato

Gradazione alcolica:

13,5% vol.





CHAMPAGNE

Da cinque generazioni la Famiglia Delabaye porta avanti con orgoglio la tradizione del Metodo Champenoise, coltivando con grande cura i vigneti e vinificando con passione nelle proprie cantine, per ottenere una gamma di Champagne di grande pregio.

I vigneti occupano una superficie di oltre 10 ettari nel cuore della Vallée de la Marne, in prossimità di Epernay, la capitale della Champagne. Sono ripartiti su dieci diversi comuni rinomati, alcuni dei quali classificati Grand Cru e Premier Cru.

Al fine di privilegiare al massimo la qualità dei vini, la vite viene curata con grande attenzione e rispetto. Viene inoltre effettuata una selezione qualitativa delle uve più apprezzate in Champagne: il Pinot Meunier per la sua rotondità e le sue note fruttate, il Pinot Noir per la sua potenza e lo Chardonnay, simbolo di freschezza e vivacità. Ogni cuvée della Maison de Champagne Maurice DELABAYE et Fils racconta la storia della Champagne ed esprime il carattere della Maison.

Tutte le fasi di elaborazione del prezioso nettare sono effettuate presso la cantina di proprietà, il che permette di seguire in modo completo l'ottenimento dei mosti e di controllare la creazione delle varie Cuvées. Le operazioni di pressatura avvengono sotto attenta sorveglianza familiare. L'assemblaggio dei vini, dalle diverse qualità aromatiche, crea l'inconfondibile stile "DELABAYE".



CHAMPAGNE MAURICE DELABAYE BRUT SELECTION

Composizione cuvée

40% Pinot Noir, 20% Chardonnay,
40% Pinot Meunier

Provenienza uve

comune di Damery, piccolo villaggio nella Vallée de la Marne.

I terreni hanno una base gessosa, sovrastata da uno strato calcareo e si presentano ricchi di sostanze minerali

Vendemmia

l'uva viene raccolta a mano

Affinamento

affina in bottiglia per un periodo minimo di due anni prima della sboccatura

Degustazione

il colore è giallo oro di media intensità. Al naso appare subito una bella maturità che lascia spazio da principio agli aromi di frutta bianca matura, seguiti all'olfatto dalle note fresche e agrumate e un finale di frutta secca. Al palato si percepisce immediatamente la tessitura morbida e suadente che anticipa le note fresche di agrumi

Abbinamenti gastronomici

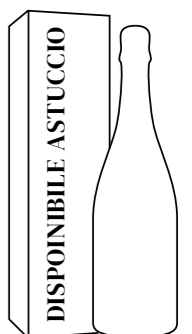
uno champagne di grande espressività in grado di soddisfare i palati più esigenti per lunghi aperitivi a base di ostriche fresche o gratinate, tartare di spigola con salsa di mango o spiedini di frutta mista con vinaigrette di fragola

Temperatura di servizio

10 °C

Gradazione alcolica

12,5% vol. ca.



CHAMPAGNE MAURICE DELABAYE PREMIER CRU PRESTIGE

Composizione cuvée

40% Pinot Noir, 30% Chardonnay,
30% Pinot Meunier

Provenienza uve

comune di Damery, piccolo villaggio nella Vallée de la Marne.

I terreni hanno una base gessosa, sovrastata da uno strato calcareo e si presentano ricchi di sostanze minerali

Vendemmia

l'uva viene raccolta a mano

Affinamento

una parziale maturazione in botti di rovere precede un lungo affinamento in bottiglia per un minimo di 3 anni nelle cantine di proprietà prima della sboccatura

Degustazione

di un bel giallo luminoso con leggeri riflessi canarino, al naso presenta una piacevole freschezza agrumata che si accompagna a note di frutta sciroppata. L'attacco in bocca fresco e vivace richiama le note di limone percepite all'olfatto e introduce uno champagne ampio e complesso con un lungo finale fruttato connotato da aromi di mela dolce e pesca bianca

Abbinamenti gastronomici

ideale come aperitivo con i frutti di mare, si accompagna molto bene al petto d'anatra all'arancia con un tocco di coriandolo o con una insalata mista condita con salsa al miele e aceto balsamico.

Temperatura di servizio

10 °C

Gradazione alcolica

12,5% vol. ca.



MAGNUM

1,5l



**CHAMPAGNE MAURICE DELABAYE
CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE**

Composizione cuvée

pinot noir 70%, chardonnay 30%
dosaggio 8 g/l

Provenienza uve

comune di Damery, piccolo villaggio nella Vallée de la Marne.

I terreni hanno una base gessosa, sovrastata da uno strato calcareo e si presentano ricchi di sostanze minerali

Vendemmia

l'uva viene raccolta a mano

Affinamento

ottenuto per macerazione delle uve; questa cuvée affina minimo 2 anni nelle cantine di proprietà prima della sboccatura

Degustazione

di colore rosa vivo sostenuto da tinte pastello luminose, si presenta al naso con piacevoli aromi di fragola. All'olfatto si rivelano le note di papavero di Nemours e nel finale resta un tocco di sciroppo di melograno.

L'attacco al palato è franco e lascia in bocca un delizioso percepito di crostata alla frutta

Abbinamenti gastronomici

un eccellente champagne a tutto pasto che si accompagna molto bene con le verdure estive (pomodori, melanzane...) confit e con il caviale

Temperatura di servizio

10 °C

Gradazione alcolica

12,5% vol. ca.



È il più importante produttore di vini, liquori e distillati in Croazia, leader sia sul mercato interno sia nei paesi che si affacciano sul mare Adriatico. La qualità dei prodotti, l'aver preservato la ricca tradizione, e le continue innovazioni produttive che rispondono alle nuove tendenze del mercato sono i motivi del successo.

L'offerta di Badel 1862 comprende più di 100 prodotti, tra cui brandy, liquori, gin e vodka. Uno degli astri nascenti è sicuramente Antique Pelinkovac, la cui ricetta risale al 1862, anno di fondazione dell'azienda. Originariamente creato come bevanda medicinale, è diventato la bevanda preferita di molte generazioni, e oggi è entrato a far parte della tradizione gastronomica croata. Oltre a produrre e commercializzare i propri prodotti, Badel 1862 è anche partner regionale e distributore di marchi e importanti Brand: Bacardi, Martini, Borco, Marie Brizard, Nikka e Tenimenti Civa.

Ma non finisce qua perché con le sue cinque cantine è anche uno dei principali produttori di vino croati.

La selezione di ingredienti di prima qualità insieme a ricette originali e alla qualità della produzione, hanno portato Badel 1862 a vincere, anno dopo anno, numerosi premi, il primo rivolto ai distillati risale al lontano 1867.

Ma anche i vini hanno vinto medaglie e riconoscimenti nei più prestigiosi concorsi internazionali: Decanter, International Wine & Spirit, International Wine Challenge, Mundusvini e molti altri.

PELINKOVAC AMARO

Una miscela di erbe accuratamente selezionate, caratterizzata dal gradevole aroma di Assenzio, elaborata secondo un'antica ricetta segreta.

Colore
colore Scuro

Profumo
forte e tonificante

Sapore
piacevole aroma di erbe aromatiche

Temperatura di servizio
servire freddo
oppure: Pelinkovac 3cl,
3 cubetti di ghiaccio, fetta di limone

Suggerimenti di servizio
ben raffreddato con un cubetto di ghiaccio e una fetta di limone o come parte di un mix semplice con cola (Bitter cola), tonico (Bitter tonic) o succo di mirtillo con un tocco di succo di lime (mirtillo amaro)

Gradazione alcolica
31% vol. ca.

Idea Cocktail

Red Pelin

Pelinkovac 3cl
succo di mirtillo 10cl
limone spremuto fresco 1cl



PELINKOVAC ORANGE AMARO

Miscela profumata di erbe mediterranee e note agrumate

Colore
caramello

Profumo
note agrumate

Sapore
fresco e balsamico, note di dolcezza e cenni di frutta e agrumi

Temperatura di servizio
servire freddo

Suggerimenti di servizio
ben raffreddato con ghiaccio e una fetta di arancia o come parte di un semplice mix con succo d'arancia spremuto e alcune gocce di essenza di arancia, tè freddo alla pesca o mandarino

Gradazione alcolica
25% vol. ca.

Idea Cocktail

Oranganic

Pelinkovac orange amaro 5cl
Martini bianco 2cl
Liquor Grand orange 1cl
Sciropo di Lime 1cl
Acqua Tonica 10cl



ANTIQUÉ PELINKOVAC

La ricetta per la produzione di Antique Pelinkovac è la più antica tra quelle accuratamente custodite negli archivi di Badel 1862. Ancora oggi elaborata con la medesima formula originale, è ottenuta grazie a una miscela di preziose erbe aromatiche, tra le quali l'Assenzio (Pelin in lingua croata).

Colore
ambrato

Profumo
delicato di assenzio e spezie

Sapore
gusto perfetto e armonioso, sottolineato da piacevole nota amarognola

Temperatura di servizio
servire freddo

Suggerimenti di servizio
ben raffreddato con un cubetto di ghiaccio e una fetta di limone o come parte di un mix semplice con cola (Bitter cola), tonico (Bitter tonic) o succo di mirtillo con un tocco di succo di lime

Gradazione alcolica
35% vol. ca.



SLJIVOVICA

Distillato ottenuto dalla varietà di prugne autoctone Bistrica

Colore
oro

Profumo
intenso e piacevole di prugne autoctone Bistrica

Sapore
perfetto nella corrispondenza gustativa, si percepisce il sapore della prugna

Temperatura di servizio
temperatura ambiente oppure freddo con un cubetto di ghiaccio

Suggerimenti di servizio
come aperitivo o digestivo, ma è adatto anche alla creazione di molti cocktail

Gradazione alcolica
40% vol. ca.





TENIMENTI
C I V A



CIVAGROUP
DISTRIBUZIONE

CIVA GROUP DISTRIBUZIONE S.r.l.

Strada Nuova Naviglio, 6
43122 Parma (Pr) – Italia
P.IVA/C.F 02092200340

Tel. +39 0521 271168
info@civagroup.com

www.civagroupitalia.com

TENIMENTI CIVA Soc. Agricola S.r.l.

Via Subida, 16 – frazione Bellazzoia
33040 Povoletto (Udine) – Italia

Tel. +39 0432 1770382
info@tenimenticiva.com

www.tenimenticiva.com

Seguici su



#tenimenticiva