

# COLLIO FRIULANO

## “San Pietro”

### AZIENDA I CLIVI

Località Gramogliano, 20  
34040 Corno di Rosazzo (Gorizia)  
Site internet : clivi.it



Dénomination :	COLLI ORIENTALI DEL FRIULI FRIULANO DOC
Encépagement :	100% Friulano (Tocai)
Nombre bouteilles produites :	10.000
Type de plantation :	Guyot double
Nature du sol :	Marne
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	40 hectolitres/hectares
Vinification :	Cuve inox sans rajout de levure ou soufre
Affinage :	12 mois en cuve inox sur ses lies
Garde :	6 à 10 ans
Dégustation :	Robe assez claire avec une belle brillance, nez délicat assez floral avec une maturité agréable du raisin. La bouche est dense et ciselée avec une trame très élégante et un équilibre parfait grâce à une minéralité agréable. Finale légèrement sapide
Mariage mets-vins :	Parfait sur le célèbre Jambon (local) de San Daniele mais il pourra également accompagner également des plats raffinés mais peu cuisinés à base légumes ou poissons

## VIGNOBLE DU FRIUL



# COF RIBOLLA GIALLA

## AZIENDA I CLIVI

Località Gramogliano,20  
34040 Corno di Rosazzo (Gorizia)  
Site internet : clivi.it



Frioul



Dénomination :	COLLI ORIENTALI DEL FRIULI RIBOLLA DOC
Encépagement :	100% Ribolla Gialla
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Guyot double
Nature du sol :	Marne
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	40 hectolitres/hectares
Vinification :	Cuve inox sans rajout de levure ou soufre
Affinage :	6 mois en cuve inox sur ses lies
Garde :	6 à 10 ans
Dégustation :	Robe assez claire avec une belle brillance, nez délicat assez floral avec une maturité agréable du raisin. La bouche est dense et ciselée avec une trame très élégante et un équilibre parfait grâce à une minéralité agréable. Finale légèrement sapide
Mariage mets-vins :	A péritif, carpaccio de poissons à chair blanche, poissons cuits à la vapeur

## VIGNOBLE DU FRIOUL

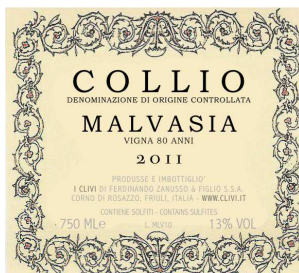


# MALVASIA

## “Vigne 80 anni”

### AZIENDA I CLIVI

Località Gramogliano, 20  
34040 Corno di Rosazzo (Gorizia)  
Site internet : clivi.it



Frioul

Dénomination :	COLLIO MALVASIA DOC
Encépagement :	100% Malvasia Istriana
Nombre bouteilles produites :	2.000
Type de plantation :	Guyot double
Nature du sol :	Marne
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	40 hectolitres/hectares
Vinification :	Cuve inox sans rajout de levure ou soufre
Affinage :	6 mois en cuve inox sur ses lies
Garde :	6 à 10 ans
Dégustation :	Robe assez claire avec reflets dorés, nez très délicat aux notes florales et de fruits jaunes à chair mûre. En bouche c'est très fin avec une trame magnifique, une acidité très agréable et une ampleur remarquable. Finale persistante
Mariage mets-vins :	Des poissons nobles cuits au four, des pâtes aux langoustines, des risotti aux légumes

## VIGNOBLE DU FRIOUL

