



LINEA CLASSICA

Cabernet Sauvignon

D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Dolegna del Collio, Ruttars

TIPO DI TERRENO – Marne ed Argilla

VITIGNO – Cabernet Sauvignon

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano. Diraspatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata sulle bucce. 50% di affinamento in barriques di rovere francese ed il restante 50% maturato in vasca di acciaio inox. Terminato il giusto periodo di affinamento viene assemblato ed imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore rosso rubino, al naso è complesso ed elegante. Profumi del bosco, mirtillo ribes e more si alternano a tabacco e ciliegia. Al palato è pieno, armonioso, fine, balsamico e dal tannino morbido.

ABBINAMENTI – Selvaggina, carni in umido e alla brace.

LONGEVITÀ – 6-8 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16-18°C.



LIVON

www.livon.it



LINEA CLASSICA

Cabernet Sauvignon

D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Dolegna del Collio, Ruttars

KIND OF GROUND – Marl and clay

GRAPE – Cabernet Sauvignon

TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Gentle destemming. Fermentation at a controlled temperature on the skins. 50% aged in French oak barriques and the remaining 50% matured in stainless steel tanks. After the appropriate aging period, it is blended and bottled.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Ruby red in color, the nose is complex and elegant. Notes of forest aromas, blueberry, currant, and blackberry intertwine with tobacco and cherry. On the palate, it is full, harmonious, refined, balsamic, and with soft tannins.

DRINK WITH – Game, stewed meats, and grilled meats.

LONGEVITY – 6-8 years.

SERVE AT – 16-18°C.



LIVON

www.livon.it