



LINEA CLASSICA

Friulano

D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Dolegna del Collio

TIPO DI TERRENO – Marne ed Arenarie

VITIGNO – Friulano

FORMA DI ALLEVAMENTO – Mono capovolto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano. Macerazione a freddo in pressa. Pulitura del mosto per decantazione a freddo. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in vasca di acciaio fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore giallo paglierino con caratteristici riflessi verdi. Delicato al naso, fiori freschi e sentori di frutta matura. Al palato è asciutto e deciso con aromi di pesca gialla e mandorla tostata. Buona persistenza.

ABBINAMENTI – Per tradizione, vino ideale per aperitivo. Perfetto se associato a prosciutto crudo, salumi e formaggi freschi. Risotto ai porcini, pasta ai frutti di mare, coniglio in umido con polenta.

LONGEVITÀ – 4-5 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10-12°C.





LINEA CLASSICA

Friulano

D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Dolegna del Collio

KIND OF GROUND – Marl and sandstone

GRAPE – Friulano

TYPE OF CULTIVATION – Mono capovolto

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Cold maceration in the press. Must clarification through cold settling. Fermentation at a controlled temperature. Aging in stainless steel tanks until bottling.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Pale straw yellow in color with characteristic green highlights. Delicate on the nose, with fresh flowers and notes of ripe fruit. On the palate, it is dry and decisive, with aromas of yellow peach and toasted almond. Good persistence.

DRINK WITH – Traditionally, an ideal aperitif wine. Perfect with prosciutto, cured meats, and fresh cheeses. Pairs well with porcini mushroom risotto, seafood pasta, or stewed rabbit with polenta.

LONGEVITY – 4-5 years.

SERVE AT – 10-12°C.



LIVON

www.livon.it