



LINEA CLASSICA

Sauvignon Blanc

D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Dolegna del Collio, Ruttars
TIPO DI TERRENO – Marne ed Arenarie
VITIGNO – Sauvignon Blanc
FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot

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 – Giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Caratteristico profumo agrumato, intenso e tropicale. Al palato richiama sentori di ananas e melone. Bilanciata la mineralità e l'acidità, è dotato di grande persistenza. Molto asciutto.

ABBINAMENTI – Risotto con gli asparagi, uova al tegame, pasta zucchine e gamberi, pesce crudo.

LONGEVITÀ – 4-5 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10-12°C.





LINEA CLASSICA

Sauvignon Blanc

D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Dolegna del Collio, Ruttars
KIND OF GROUND – Marl and sandstone
GRAPE – Sauvignon Blanc
TYPE OF CULTIVATION – Guyot

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 – Straw yellow with greenish highlights. Characteristic citrus aroma, intense and tropical. On the palate, notes of pineapple and melon emerge. Balanced minerality and acidity, with great persistence. Very dry.

DRINK WITH – Asparagus risotto, fried eggs, and pasta with zucchini, shrimp, raw fish.

LONGEVITY – 4-5 years.

SERVE AT – 10-12°C.



LIVON

www.livon.it