



LINEA CRU

## RoncAlto

CABERNET SAUVIGNON - D.O.C. COLLIO

**VIGNETO** – RoncAlto, Ruttars, Dolegna del Collio

**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.

16 mesi di affinamento in barriques di rovere.

Al termine di tale periodo viene effettuato l'assemblaggio ed il susseguente imbottigliamento. Ulteriore affinamento in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Di colore rosso

rubino, al naso si presenta speziato, intenso. Frutti di bosco.

In bocca è asciutto, deciso, con una grande persistenza.

Sentori di amarena e vaniglia.

**ABBINAMENTI** – Carni rosse alla brace, carni in umido

e cacciagione in genere. Ottimo con formaggi stagionati.

**LONGEVITÀ** – 10-12 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 16-18°C.



LIVON

[www.livon.it](http://www.livon.it)



LINEA CRU

## RoncAlto

CABERNET SAUVIGNON -D.O.C. COLLIO

**VINEYARD** – RoncAlto, Ruttars, Dolegna del Collio

**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. Aged for 16 months in oak barriques. After this period, the wine is blended and bottled, followed by further aging in the bottle.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Ruby red in color, with an intense, spicy nose. Notes of wild berries. On the palate, it is dry, bold, and persistent, with hints of black cherry and vanilla.

**DRINK WITH** – Grilled red meats, stewed meats, and game. Excellent with aged cheeses.

**LONGEVITY** – 10-12 years.

**SERVE AT** – 16-18°C.



LIVON

[www.livon.it](http://www.livon.it)