



LINEA CRU

## Clas

PINOT GRIGIO RAMATO - D.O.C. COLLIO

**VIGNETO** – Braide Grande, Ruttars, Dolegna del Collio, esposizione Nord Est

**TIPO DI TERRENO** – Marne ed arenarie

**VITIGNO** – Pinot Grigio

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Guyot

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Vendemmia effettuata interamente a mano.

Macerazione a freddo in pressa della durata di 18 ore.

Pulitura del mosto per decantazione a freddo.

Fermentazione per il 30% in barriques di rovere francese e per il restante 70% in vasca di acciaio inox. Al termine dell'affinamento che ha una durata di 6-8 mesi, viene eseguito l'assemblaggio ed il susseguente imbottigliamento

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Dal colore ambrato tenue, tendente al rosato, questo vino si presenta al naso fruttato e speziato. Al palato è setato ed avvolgente. Frutta esotica, vaniglia. Persistente.

**ABBINAMENTI** – Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente ad antipasti e primi piatti leggeri: bruschetta al pomodoro, crostino con bresaola, spaghetti pomodorini burrata ed alici.

**LONGEVITÀ** – 6-8 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 10-12°C.





LINEA CRU

## Clas

PINOT GRIGIO RAMATO - D.O.C. COLLIO

**VINEYARD** – Braide Grande, Ruttars, Dolegna del Collio, North-East exposure

**KIND OF GROUND** – Marl and sandstone

**GRAPE** – Pinot Grigio

**TYPE OF CULTIVATION** – Guyot

**VINIFICATION AND REFINING** – Hand-picked harvest. Cold maceration in the press for 18 hours. Must clarification through cold settling. Fermentation takes place 30% in French oak barriques and 70% in stainless steel tanks. After an aging period of 6-8 months, the wine is blended and bottled.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Delicate amber color with rosé hues, this wine offers fruity and spicy aromas on the nose. On the palate, it is silky and enveloping, with notes of exotic fruit and vanilla. Persistent finish.

**DRINK WITH** – Excellent as an aperitif, pairs beautifully with appetizers and light first courses: bruschetta with tomato, crostini with bresaola, or spaghetti with cherry tomatoes, burrata, and anchovies.

**LONGEVITY** – 6-8 years.

**SERVE AT** – 10-12°C.



LIVON

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