



LINEA CRU

Eldoro

PIGNOLO D.O.C. COF

VIGNETO – Dolegnano, San Giovanni al Natisone

TIPO DI TERRENO – Argilloso

VITIGNO – Pignolo

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano. Diraspatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata sulle bucce. 20 mesi di affinamento in barriques di rovere. Al termine di tale periodo viene effettuato l'assemblaggio ed il susseguente imbottigliamento. Ulteriore lungo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore rosso intenso con riflessi porpora, al naso si presenta elegante e raffinato. Sentori di spezie, tabacco, liquirizia. Al palato è armonico e tannico, mora, amarena e ribes. Grande persistenza.

ABBINAMENTI – Capretto al forno, cinghiale in umido, arrosti, maiale allo spiedo. Molto appropriato con formaggi stagionati.

LONGEVITÀ – 18-20 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16-18°C.



LIVON

www.livon.it



LINEA CRU

Eldoro

PIGNOLO D.O.C. COF

VINEYARD – Dolegnano, San Giovanni al Natisone

KIND OF GROUND – Clay

GRAPE – Pignolo

TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Gentle destemming. Fermentation at a controlled temperature on the skins. Aged for 20 months in oak barriques. After this period, the wine is blended and bottled, followed by a long aging period in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Intense red with purple highlights. On the nose, it is elegant and refined, with notes of spices, tobacco, and licorice. On the palate, it is harmonious and tannic, with flavors of blackberry, black cherry, and currant. Exceptional persistence.

DRINK WITH – Oven-roasted goat, stewed wild boar, roasts, and spit-roasted pork. Pairs beautifully with aged cheeses.

LONGEVITY – 18-20 years.

SERVE AT – 16-18°C.



LIVON

www.livon.it