



LINEA CRU

## Soluna

MALVASIA - D.O.C. COLLIO

**VIGNETO** – Ruttars, Dolegna del Collio

**TIPO DI TERRENO** – Marne eoceniche

**VITIGNO** – Malvasia

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Guyot

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Vendemmia effettuata interamente a mano. Le uve vengono lasciate sui tralci per un appassimento al naturale all'aria per un breve periodo che varia a seconda delle annate e delle condizioni climatiche, da un minimo di 2 ad un massimo di 10 giorni. Da qui il nome per l'influenza del Sole e della Luna. Macerazione a freddo in pressa. Pulitura del mosto per decantazione a freddo. Fermentazione per il 20% in barriques di rovere francese e per l'80% in vasca di acciaio inox. Al termine dell'affinamento che ha una durata di circa 8 mesi, viene eseguito l'assemblaggio ed il susseguente imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Dal colore giallo dorato, ha un profumo semi aromatico, salvia, noce moscata, pepe bianco e frutta. Al palato è generoso, fruttato, minerale. Grande persistenza e sapidità.

**ABBINAMENTI** – Orata alla griglia, seppie in umido, polipo arrosto. Formaggi freschi e mediamente stagionati. Ideale anche con primi piatti a base di verdure. Parmigiana, amatriciana, orzotto agli asparagi.

**LONGEVITÀ** – 6-8 anni.

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





LINEA CRU

## Soluna

MALVASIA - D.O.C. COLLIO

**VINEYARD** – Ruttars, Dolegna del Collio

**KIND OF GROUND** – Eocene marl

**GRAPE** – Malvasia

**TYPE OF CULTIVATION** – Guyot

**VINIFICATION AND REFINING** – Hand-picked harvest. The grapes are left on the vines for natural air drying for a short period, which varies depending on the vintage and climatic conditions, ranging from a minimum of 2 to a maximum of 10 days. This process gives the wine its name, influenced by the Sun and the Moon. Cold maceration in the press. Must clarification through cold settling. Fermentation takes place 20% in French oak barriques and 80% in stainless steel tanks. After an aging period of about 8 months, the wine is blended and bottled.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Golden yellow in color, with a semi-aromatic bouquet featuring sage, nutmeg, white pepper, and fruit. On the palate, it is generous, fruity, and mineral, with great persistence and savoriness.

**DRINK WITH** – Grilled sea bream, stewed cuttlefish, roasted octopus. Pairs well with fresh and medium-aged cheeses. Also ideal with vegetable-based first courses, such as parmigiana, amatriciana, and asparagus barley risotto.

**LONGEVITY** – 6-8 years.

**SERVE AT** – 10-12°C.



LIVON

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