



LINEA CRU

Cumins

PICOLIT - D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Cumins, Ruttars, Dolegna del Collio, esposizione sud

TIPO DI TERRENO – Marne arenarie

VITIGNO – Picolit

FORMA DI ALLEVAMENTO – Capovolto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano in piccole cassette. Appassimento delle uve per circa 30 giorni. Al termine del periodo di appassimento avviene la diraspatura e pressatura soffice. La fermentazione ed il susseguente affinamento avvengono in barriques di rovere francese. Al termine del giusto periodo di affinamento, circa 10 mesi, avviene l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Dal colore giallo oro intenso, questo vino si esprime con note fruttate e delicate, spezie. Miele di acacia, mandorla e pesca sciroppata. Al palato è avvolgente, pieno e setoso. Grande persistenza.

ABBINAMENTI – Ideale con biscotti secchi a fine pasto ma trova l'abbinamento perfetto anche con formaggi stagionati. Fantastico con il gorgonzola. Fois gras scottato con marmellata di cipolla.

LONGEVITÀ – 15-20 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10-12°C.



LIVON

www.livon.it



LINEA CRU

Cumins

PICOLIT - D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Cumins, Ruttars, Dolegna del Collio, south-facing

KIND OF GROUND – Marl and sandstone

GRAPE – Picolit

TYPE OF CULTIVATION – Capovolto

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest in small crates. Grapes are dried for about 30 days. After the drying period, gentle destemming and pressing take place. Fermentation and subsequent aging occur in French oak barriques. After an appropriate aging period of approximately 10 months, the wine is blended and bottled.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Intense golden yellow in color, this wine expresses itself with fruity and delicate notes, along with spices. Aromas of acacia honey, almond, and stewed peach. On the palate, it is enveloping, full, and silky, with remarkable persistence.

DRINK WITH – Ideal with dry biscuits at the end of a meal but pairs perfectly also with aged cheeses. Fantastic with gorgonzola and seared foie gras with onion marmalade.

LONGEVITY – 15-20 years.

SERVE AT – 10-12°C.

