



LINEA CLASSICA

Refosco

DAL PEDUNCOLO ROSSO
D.O.C. F.C.O

VIGNETO – Rosazzo

TIPO DI TERRENO – Marne ed Argilla

VITIGNO – Refosco dal Peduncolo Rosso

FORMA DI ALLEVAMENTO – Cappuccina, Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23 °C per diciotto giorni sulle bucce. La maturazione avviene per il 30% in Barriques e per il restante 70% in vasche di acciaio a temperatura costante di 16 °C. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore rosso granato tendente al violaceo ha profumo intenso e gradevole, erbaceo, con sentore di mora selvatica e sottobosco. Sapido, leggermente tannico, di corpo amarognolo con persistente e piacevole retrogusto. Giovane, vinoso, fragrante, robusto, pieno.

ABBINAMENTI – Carne alla griglia e selvaggina, salumi, formaggi stagionati.

LONGEVITÀ – 5-7 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16-18°C.





LINEA CLASSICA

Refosco

DAL PEDUNCOLO ROSSO
D.O.C. F.C.O

VINEYARD – Rosazzo

KIND OF GROUND – Marl and clay

GRAPE – Refosco dal Peduncolo Rosso

TYPE OF CULTIVATION – Cappuccina, Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest in small crates, gentle destemming, and subsequent fermentation at a controlled temperature of 23°C for eighteen days on the skins. Maturation occurs 30% in barriques and 70% in stainless steel tanks at a constant temperature of 16°C. After this period, the final blending is carried out, followed by bottling and further aging in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Garnet red tending towards violet, with an intense and pleasant herbaceous aroma and notes of wild blackberry and underbrush. On the palate, it is savory, slightly tannic, with a full body and a bitterish, persistent, and pleasant aftertaste. Young, vinous, fragrant, robust, and full-bodied.

DRINK WITH – Grilled meats and game, cured meats, and aged cheeses.

LONGEVITY – 5-7 years.

SERVE AT – 16-18°C.



LIVON

www.livon.it