



LINEA CRU

Vigna Altar

PINOT NERO - D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Vigna Altar, località Ruttars, Dolegna del Collio

TIPO DI TERRENO – Marne e arenarie, in dialetto locale Ponca

VITIGNO – Pinot Nero 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot singolo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette con successiva diraspatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata sulle bucce. Segue fermentazione malolattica spontanea in botti di legno. Il vino viene poi sottoposto a un periodo di affinamento di circa 18 mesi in tonneaux e barriques. Successivamente all'imbottigliamento, segue un'ulteriore fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore rosso rubino tenue con riflessi granati. Al naso emergono note di piccoli frutti rossi, come ribes e lampone, accompagnate da sentori speziati di pepe bianco. Sentori di dolcezza sottile derivante dall'affinamento in botticelle di rovere. Al palato si presenta intenso, teso e vibrante, con un tannino setoso ed elegante. L'equilibrio complessivo conferisce una beva armoniosa e avvolgente.

ABBINAMENTI – Ideale l'abbinamento con piatti a base di carni bianche, salumi, formaggi e preparazioni leggermente speziate. Ottimo con ragù di anatra o tartare di manzo.

LONGEVITÀ – 8-10 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 15-16°C.



LIVON

www.livon.it



LINEA CRU

Vigna Altar

PINOT NERO - D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Vigna Altar, Ruttars locality, Dolegna del Collio

KIND OF GROUND – Marls and sandstones, in local dialect Ponca

GRAPE – Pinot Nero 100%

TYPE OF CULTIVATION – Single Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Harvest done entirely by hand in crates with subsequent soft destemming. Temperature-controlled fermentation on the skins. This is followed by spontaneous malolactic fermentation in wooden barrels. The wine then undergoes an aging period of about 18 months in tonneaux and barriques. After bottling, a further period of bottle aging follows.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Soft ruby red color with garnet hints. Notes of small red fruits, such as currant and raspberry, accompanied by spicy scent of white pepper. Hints of subtle sweetness resulting from aging in oak barrels. The palate is intense, taut and vibrant, with silky and elegant tannins. The general balance gives a harmonious and enveloping drink.

DRINK WITH – Ideal pairing with white meat dishes, cured meats, cheeses and lightly spiced preparations. Excellent with duck ragout or beef tartare.

LONGEVITY – 8-10 years

SERVE AT – 15-16°C



LIVON

www.livon.it