



LINEA CLASSICA

## Chardonnay

D.O.C. COLLIO

**VIGNETO** – Dolegna del Collio

**TIPO DI TERRENO** – Marne ed Arenarie

**VITIGNO** – Chardonnay

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Guyot

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Vendemmia effettuata interamente a mano. Macerazione a freddo in pressa. Pulitura del mosto per decantazione a freddo. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in vasca di acciaio fino all'imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Dal colore giallo paglierino intenso, al naso sprigiona eleganti sfumature di spezie e frutta matura: vaniglia, mela golden, crosta di pane, pesca e nocciola. Al palato si presenta vellutato, fine e persistente.

**ABBINAMENTI** – Fantastico con pesce crudo, crostacei e pesce alla griglia. Ottimo con prosciutto d'oca e prosciutto bianco (lardo) e a fine pasto con formaggi stagionati.

**LONGEVITÀ** – 5-6 anni.

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



**LIVON**

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



LINEA CLASSICA

## Chardonnay

D.O.C. COLLIO

**VINEYARD** – Dolegna del Collio

**KIND OF GROUND** – Marl and sandstone

**GRAPE** – Chardonnay

**TYPE OF CULTIVATION** – Guyot

**VINIFICATION AND REFINING** – Hand-picked harvest. Cold maceration in the press. Must clarification through cold settling. Fermentation at a controlled temperature. Aging in stainless steel tanks until bottling.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Intense straw yellow in color, with elegant nuances of spices and ripe fruit on the nose: vanilla, golden apple, bread crust, peach, and hazelnut. On the palate, it is velvety, refined, and persistent.

**DRINK WITH** – Fantastic with raw fish, shellfish, and grilled fish. Excellent with goose prosciutto, white prosciutto (lard), and aged cheeses as a post-meal delight.

**LONGEVITY** – 5-6 years.

**SERVE AT** – 10-12°C.



**LIVON**

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