



LINEA CLASSICA

Merlot

D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Ruttars

TIPO DI TERRENO – Marne ed Argilla

VITIGNO – Merlot

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano. Diraspatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata sulle bucce. 50% di affinamento in barriques di rovere francese ed il restante 50% maturato in vasca di acciaio inox. Terminato il giusto periodo di affinamento, viene assemblato ed imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Dal colore rosso rubino scuro, al naso offre un sentore di ciliegie, ribes, more e prugne. Al palato è ampio e profondo, succoso e suadente. Tannini corposi ma vellutati. Piacevole persistenza.

ABBINAMENTI – Ideale con carni rosse alla brace. Cinghiale in umido, Goulash e formaggi erborinati.

LONGEVITÀ – 6-8 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16-18°C.



LIVON

www.livon.it



LINEA CLASSICA

Merlot

D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Ruttars

KIND OF GROUND – Marl and clay

GRAPE – Merlot

TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Gentle destemming. Fermentation at a controlled temperature on the skins. 50% aged in French oak barriques and the remaining 50% matured in stainless steel tanks. After the appropriate aging period, it is blended and bottled.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Dark ruby red in color, it offers aromas of cherries, currants, blackberries, and plums. On the palate, it is broad and deep, juicy and enticing. Full-bodied yet velvety tannins. Pleasant persistence.

DRINK WITH – Ideal with grilled red meats, stewed wild boar, goulash, and blue cheeses.

LONGEVITY – 6-8 years.

SERVE AT – 16-18°C.



LIVON

www.livon.it