



LINEA CLASSICA

## Pinot Grigio

D.O.C. COLLIO

**VIGNETO** – Dolegna del Collio, Ruttars

**TIPO DI TERRENO** – Marne ed Argilla

**VITIGNO** – Pinot Grigio

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Guyot

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Di colore giallo paglierino con lievi riflessi grigio cenere. Piacevole al naso con sentori di vaniglia e fiore di tiglio. Al palato aromi di frutta matura. Intenso, strutturato e minerale. Persistente.

**ABBINAMENTI** – Vino di grande versatilità, ideale con risotti a base di pesce, pasta pomodoro e basilico, carni bianche alla griglia.

**LONGEVITÀ** – 4-5 anni.

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



LIVON

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



LINEA CLASSICA

## Pinot Grigio

D.O.C. COLLIO

**VINEYARD** – Dolegna del Collio, Ruttars

**KIND OF GROUND** – Marl and clay

**GRAPE** – Pinot Grigio

**TYPE OF CULTIVATION** – Guyot

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

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Pale straw yellow in color with subtle ash-gray highlights. Pleasant on the nose with hints of vanilla and linden blossom. On the palate, aromas of ripe fruit emerge. Intense, well-structured, and mineral. Long-lasting finish.

**DRINK WITH** – A highly versatile wine, ideal with seafood risottos, pasta with tomato and basil, and grilled white meats.

**LONGEVITY** – 4-5 years.

**SERVE AT** – 10-12°C.



LIVON

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