



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



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