



LINEA CRU

Braide Grande

PINOT GRIGIO - D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Braide Grande, Ruttars, Dolegna del Collio

TIPO DI TERRENO – Marne ed Arenarie

VITIGNO – Pinot Grigio

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 per il 30% in barriques di rovere francese e per il 70% in vasca di acciaio inox. Al termine dell'affinamento che ha una durata di 6-8 mesi, viene eseguito l'assemblaggio ed il susseguente imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore giallo paglierino intenso, ha un profumo che ricorda spezie e fiori. Asciutto, pieno, fragrante, con retrogusto di noce moscata.

ABBINAMENTI – Antipasti a base di pesce, caldo e freddo. Pasta ai frutti di mare, crostacei in genere. Pollo allo spiedo.

LONGEVITÀ – 6-8 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10-12°C.



LIVON

www.livon.it



LINEA CRU

Braide Grande

PINOT GRIGIO - D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Braide Grande, Ruttars, Dolegna del Collio

KIND OF GROUND – Marl and sandstone

GRAPE – Pinot Grigio

TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Cold maceration in the press. Must clarification through cold settling. Fermentation takes place 30% in French oak barriques and 70% in stainless steel tanks. After an aging period of 6-8 months, the wine is blended and bottled.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Intense straw yellow in color, it has an aroma reminiscent of spices and flowers. Dry, full-bodied, and fragrant, with a nutmeg aftertaste.

DRINK WITH – Fish-based appetizers, both warm and cold. Seafood pasta, shellfish, and spit-roasted chicken.

LONGEVITY – 6-8 years.

SERVE AT – 10-12°C.



LIVON

www.livon.it