



LINEA CRU

Cavezzo

PINOT BIANCO - D.O.C. COLLIO

VIGNETO— Cavezzo, Ruttars, Dolegna del Collio

TIPO DI TERRENO— Marne eoceniche e argilla

VITIGNO— Pinot Bianco

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 20% in barriques di rovere francese e per l'80% 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— Dal colore giallo paglierino brillante al naso si presenta intenso e complesso, dal bouquet elegante e raffinato. Sentori di fiori di acacia, frutta secca e pepe bianco. Al palato è avvolgente ma delicato. Pesca a pasta gialla, vaniglia. Sapido e persistente.

ABBINAMENTI— Primi piatti a base di pesce, sushi e insalate di pollo. Coniglio in umido.

LONGEVITÀ — 6-8 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO— 10-12°C.





LINEA CRU

Cavezzo

PINOT BIANCO - D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Cavezzo, Ruttars, Dolegna del Collio

KIND OF GROUND – Eocene marl and clay

GRAPE – Pinot Blanc

TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Cold maceration in the press. Must clarification through cold settling. Fermentation takes place 20% in French oak barriques and 80% in stainless steel tanks. After an aging period of 6-8 months, the wine is blended and bottled.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Brilliant straw yellow in color, it has an intense and complex nose with an elegant and refined bouquet. Notes of acacia flowers, dried fruit, and white pepper. On the palate, it is enveloping yet delicate, with flavors of yellow peach and vanilla. Salty and persistent.

DRINK WITH – Fish-based first courses, sushi, and chicken salads. Also pairs well with stewed rabbit.

LONGEVITY – 6-8 years.

SERVE AT – 10-12°C.



LIVON

www.livon.it