



LINEA CRU

Fenis

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE
D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Ruttars, Dolegna del Collio

TIPO DI TERRENO – Marne ed arenarie

VITIGNO – Ribolla Gialla

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 in vasca di acciaio inox. Il vino così ottenuto viene posto in autoclave per una lenta spumantizzazione della durata di almeno 10 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Dal colore giallo paglierino brillante, ha un profumo fresco e floreale. Con sentori di crosta di pane, frutta a pasta gialla, fiori di acacia. Al palato risulta fresco e avvolgente con un perlage fine e costante.

ABBINAMENTI – Spumante classico a tutto pasto. Ideale per aperitivi a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 6-8°C.



LIVON

www.livon.it



LINEA CRU

Fenis

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE
D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Ruttars, Dolegna del Collio
KIND OF GROUND – Marl and sandstone
GRAPE – Ribolla Gialla
TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Cold maceration in the press. Must clarification through cold settling. Fermentation takes place in stainless steel tanks. The wine is then placed in an autoclave for a slow sparkling process lasting at least 10 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Brilliant straw yellow in color, it has a fresh and floral aroma. Notes of bread crust, yellow-fleshed fruit, and acacia flowers. On the palate, it is fresh and enveloping, with a fine and persistent perlage.

DRINK WITH – A classic sparkling wine for any course. Ideal for seafood-based aperitifs.

SERVE AT – 6-8°C.

