



LINEA CRU

RoncAlto

RIBOLLA GIALLA - D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Ruttars, Dolegna del Collio, esposizione Sud-Est

TIPO DI TERRENO – Marne ed Arenarie Ponca

VITIGNO – Ribolla Gialla

FORMA DI ALLEVAMENTO – Capovolto

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 il restante 80% in vasca di acciaio inox.

Al termine dell'affinamento che ha una durata di 6-8 mesi, viene eseguito l'assemblaggio ed il successivo imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Dal colore giallo paglierino, ha un caratteristico profumo floreale e fruttato. Asciutto e fresco, sprigiona sentori di frutta secca e agrumi. Minerale. Persistente.

ABBINAMENTI – Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente ad antipasti e primi piatti leggeri. Bruschetta con pomodoro, crostino con bresaola o spaghetti con pomodorini burrata ed alici.

LONGEVITÀ – 4-6anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10-12 °C.



LIVON

www.livon.it



LINEA CRU

RoncAlto

RIBOLLA GIALLA - D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Ruttars, Dolegna del Collio, South-East exposure

KIND OF GROUND – Marl and sandstone Ponca

GRAPE – Ribolla Gialla

TYPE OF CULTIVATION – Capovolto

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 – Straw yellow in color, with characteristic floral and fruity aromas. Dry and fresh, it reveals notes of dried fruit and citrus. Mineral and persistent.

DRINK WITH – Excellent as an aperitif, pairs beautifully with appetizers and light first courses. Bruschetta with tomato, crostini with bresaola, or spaghetti with cherry tomatoes, burrata, and anchovies.

LONGEVITY – 4-6 years.

SERVE AT – 10-12°C.



LIVON

www.livon.it