



LINEA CRU

## Valbuins

SAUVIGNON BLANC - D.O.C. COLLIO

**VIGNETO** – Valbuins, Ruttars, Dolegna del Collio

**TIPO DI TERRENO** – Marne ed Arenarie

**VITIGNO** – Sauvignon Blanc

**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 tonneau (500 lt) 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** – Di colore giallo con riflessi verdognoli, ha un profumo intenso, balsamico e aromatico. Sentori di peperone verde, foglia di pomodoro, pesca a pasta bianca, ananas. Al palato si presenta vivace, diretto. Frutta fresca matura, erbe officinali, agrumato. Sapido e molto persistente.

**ABBINAMENTI** – Primi piatti a base di verdure, risotto agli asparagi. Tataki di tonno, sauteè di cozze, rombo al forno con patate e rosmarino.

**LONGEVITÀ** – 6-8 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 10-12°C.





LINEA CRU

## Valbuins

SAUVIGNON BLANC - D.O.C. COLLIO

**VINEYARD** – Valbuins, Ruttars, Dolegna del Collio

**KIND OF GROUND** – Marl and sandstone

**GRAPE** – Sauvignon 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 tonneaux (500 liters) and 80% in stainless steel tanks. After an aging period of 6-8 months, the wine is blended and bottled.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Yellow with greenish highlights, it has an intense, balsamic, and aromatic aroma. Notes of green pepper, tomato leaf, white peach, and pineapple. On the palate, it is lively and direct, with ripe fresh fruit, herbal, citrusy flavors. Salty and very persistent.

**DRINK WITH** – Vegetable-based first courses, asparagus risotto. Tuna tataki, sautéed mussels, and baked turbot with potatoes and rosemary.

**LONGEVITY** – 6-8 years.

**SERVE AT** – 10-12°C.



LIVON

[www.livon.it](http://www.livon.it)