



GRAN CRU

PICOTIS

SCHIOPPETTINO - D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Picotis, San Giovanni al Natisono

TIPO DI TERRENO – Argilloso

VITIGNO – Schioppettino

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia

effettuata interamente a mano. Diraspatura soffice.

Fermentazione a temperatura controllata sulle bucce.

14 mesi di affinamento in barriques di rovere.

Al termine di tale periodo viene effettuato l'assemblaggio ed il susseguente imbottigliamento.

Ulteriore affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore rosso

rubino con riflessi violacei, al naso si presenta speziato, intenso,

mora e liquirizia. In bocca è austero, asciutto e pepato,

di grande persistenza.

ABBINAMENTI – Tagliatelle al cinghiale, guanciale di manzo in

umido, capriolo in salmì. Formaggi erborinati e stagionati.

LONGEVITÀ – 8-10 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16-18°C.



LIVON

www.livon.it



GRAN CRU

PICOTIS

SCHIOPPETTINO - D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Picotis, San Giovanni al Natissone

KIND OF GROUND – Clay

GRAPE – Schioppettino

TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Gentle destemming. Fermentation at a controlled temperature on the skins. Aged for 14 months in oak barriques. After this period, the wine is blended and bottled, followed by further aging in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Ruby red with violet reflections. On the nose, it is spicy and intense, with aromas of blackberry and licorice. On the palate, it is austere, dry, and peppery, with remarkable persistence.

DRINK WITH – Wild boar tagliatelle, stewed beef cheek, and venison in salmì. Pairs excellently with blue and aged cheeses.

LONGEVITY – 8-10 years.

SERVE AT – 16-18°C.

