



GRAN CRU

Tiare Blu

MERLOT E CABERNET SAUVIGNON
D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Tiare Blu, Ruttars, Dolegna del Collio

TIPO DI TERRENO – Marne eoceniche

VITIGNO – Merlot e Cabernet Sauvignon

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano. Diraspatura soffice.

Fermentazione a temperatura controllata sulle bucce. 18 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 intenso con riflessi porpora, al naso è intenso, speziato con sentori di lampone e ciliegia. Al palato si presenta vellutato, deciso, con aromi di mora, tabacco e vaniglia. Grande persistenza.

ABBINAMENTI – Risotto al porro e gorgonzola con guanciale croccante. Ideale con costine di maiale al forno, perfetto con carni rosse alla brace.

LONGEVITÀ – 18-20 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16-18°C.





GRAN CRU

Tiare Blu

MERLOT E CABERNET SAUVIGNON
D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Tiare Blu, Ruttars, Dolegna del Collio

KIND OF GROUND – Eocene marl

GRAPE – Merlot and Cabernet Sauvignon

TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Gentle destemming. Fermentation at a controlled temperature on the skins. Aged for 18 months in oak barriques. After this period, the wine is blended and bottled, followed by further aging in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Intense red in color with purple highlights, the nose is bold and spicy, with hints of raspberry and cherry. On the palate, it is velvety and decisive, featuring notes of blackberry, tobacco, and vanilla. Remarkable persistence.

DRINK WITH – Leek and gorgonzola risotto with crispy pork cheek. Ideal with oven-baked pork ribs and perfect for grilled red meats.

LONGEVITY – 18-20 years.

SERVE AT – 16-18°C.



LIVON

www.livon.it