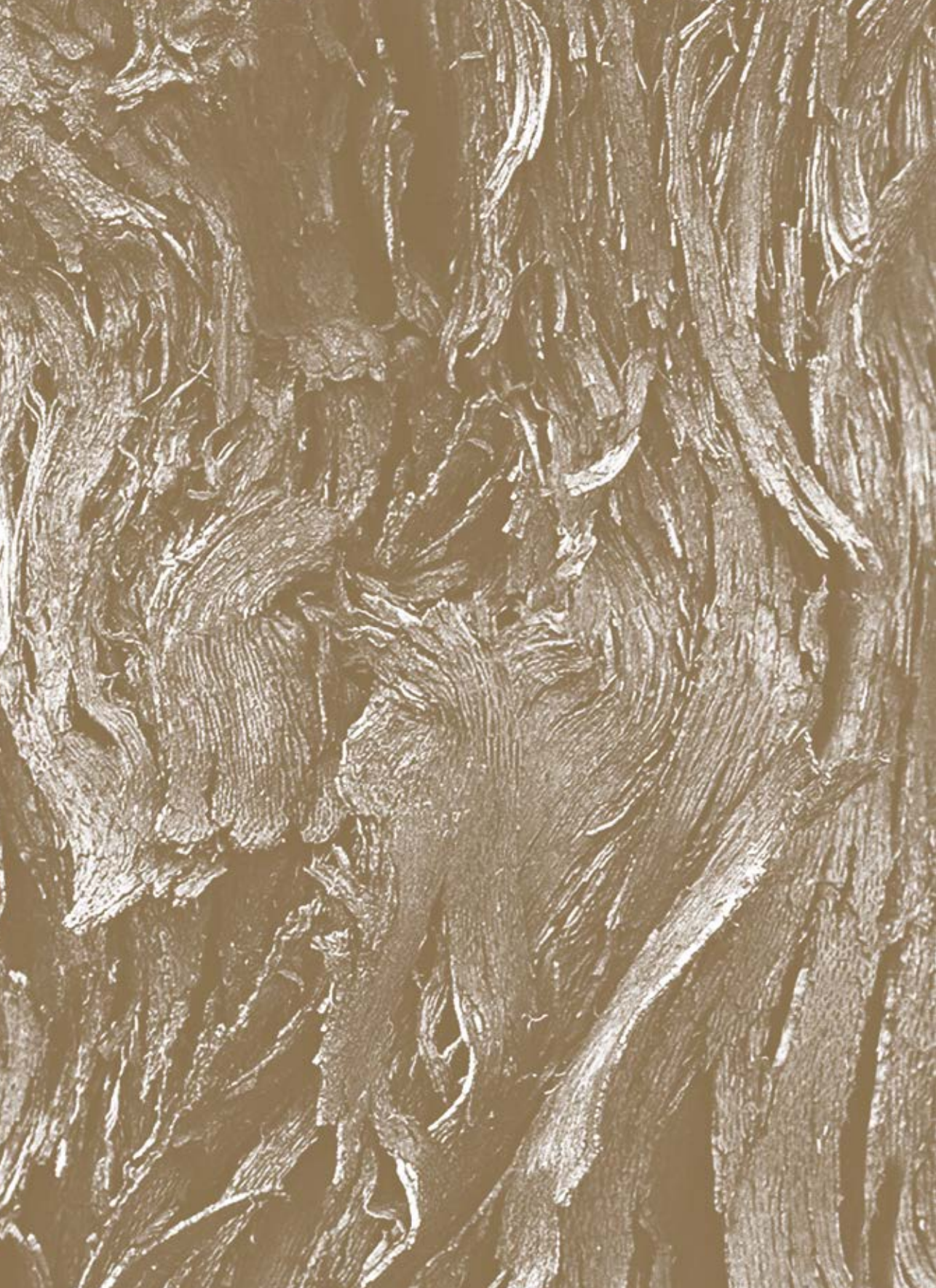




AZIENDE AGRICOLE

LIVON



LIVON

LA PREMESSA PER UNA QUALITÀ SUPERIORE

La donna alata di Livon, un segno inconfondibile per chi assieme a un vino eccellente vuole assaporare un vero mondo a parte: il Friuli. Una terra fortunata dove crescono antichi vitigni autoctoni, unici al mondo, e dove il vino non è solo piacere del palato ma cultura e tradizione millenaria.

THE PREMISE FOR A SUPERIOR QUALITY

The winged woman is the unmistakable trademark of Livon, sought after by those who want to experience both an exceptional wine and a unique land: Friuli. A blessed land where ancient native varieties of grapes, unique in the whole world, flourish, and where wine is not only a pleasure on the palate, but also a millennial tradition.



LIVON PER LA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Per una viticoltura sostenibile non bisogna dimenticarsi della tradizione. Infatti, diventa sempre più importante comunicare quello che si fa nel vigneto, perché dietro alla bottiglia di vino, oltre al vitigno ed al territorio, c'è anche il lavoro di numerose persone. In questo modo la bottiglia di vino diventa il testimone del percorso compiuto dalla vigna al bicchiere, con un'attenzione particolare nei confronti del consumatore, quell'attenzione che ogni padre metterebbe per lasciare ai propri figli un mondo migliore. Il progetto nasce dall'esigenza della famiglia Livon di realizzare una produzione sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Come ogni attività produttiva, anche la viticoltura ha un impatto sull'ambiente. Le lavorazioni alterano la struttura del suolo e la copertura vegetale, le concimazioni ed i trattamenti antiparassitari modificano l'ecosistema del vigneto, in ogni fase della filiera produttiva si consuma energia e si emettono gas serra.

Pertanto, al fine di ridurre il più possibile gli effetti negativi di queste operazioni, l'Azienda Livon ha scelto di praticare una viticoltura sostenibile, applicando da 3 anni i principi della LOTTA INTEGRATA VOLONTARIA nelle aziende Livon e Villa Chiopris in Friuli Venezia Giulia, ed i principi della VITICOLTURA BIOLOGICA nelle aziende Borgo Salcetano (Toscana) e Fattoria ColSanto (Umbria).

LIVON FOR THE SUSTAINABILITY IN WINE PRODUCTION

We believe in maintaining tradition in a sustainable vine-growing. These days explaining what we do in the vineyards is so important, because each bottle of wine, each vineyard and each terroir represents the combined effort of many people.

As such, the bottle of wine is the result of a process from the vineyard to the glass, with specific attention to the taster, the same attention fathers would pass on to their children for a better world.

The Livon family needed to start a project of sustainable production for environmental, social and economical reasons.

Like any other production method, vine-growing has an impact on the environment.

The agricultural practices change the structure of the soil and vegetation, fertilisers and pesticide treatments modify the ecosystem of the vineyard and at each stage of the production process, energy and greenhouse gases are produced.

Therefore, to reduce the negative effects of these operations as much as possible, Livon has decided to adopt sustainable vine-growing. Over the last three years, the principles of IPM (Integrated Pest Management) have been applied in both the Livon and Villa Chiopris wineries in Friuli Venezia Giulia and an organic vine-growing process has been introduced in Borgo Salcetano (Tuscany) and in Fattoria ColSanto (Umbria).



AZIENDE AGRICOLE
LIVON

LA NOSTRA STORIA

Inizia così una storia lunga oltre cinquant'anni che affonda le sue origini in una passione e in una tradizione di famiglia: l'amore per la propria terra, il Friuli, in particolare per quel lembo estremo che rappresenta l'ultimo baluardo d'Italia verso l'Europa orientale: il Collio.

Nel 1964 mio padre Dorino Livon acquista il primo terreno sulle colline del Collio e a quello, un poco alla volta, ne aggiunge altri. Agli inizi degli anni Ottanta, mio fratello ed io facciamo ingresso in Azienda. Nascono così nuove idee e strategie, puntando soprattutto sulla qualità

che dal 1985 ci contraddistingue nel mondo con il nostro logo rappresentato dalla Donna Alata di ERTÈ. Il decennio che segue è conseguentemente caratterizzato dal consolidamento di quanto in precedenza impostato.

Oggi a distanza di cinquant'anni i nostri figli rappresentano la continuità non solo della famiglia, ma anche di quei valori e di quella filosofia che hanno fatto crescere il nostro marchio e fatto conoscere i suoi vini a livello internazionale. Risultati che quando eravamo giovani, sembravano quasi inimmaginabili.

OUR STORY

It is a story that started more than 50 years ago and it is deeply rooted in the family's passion and tradition: a true love for the homeland: Friuli or, even better, the Collio, a land in the far north-east corner of Italy and a gateway to eastern Europe. In 1964, my father, Dorino Livon, bought his first vineyards on the Collio hills and slowly, plot by plot, he enlarged the property. At the beginning of the eighties, my brother and I got involved in the business, bringing new ideas and strategies. Our focus is mainly on quality, which since 1985 has contributed to make Livon stand out on the international market with our logo represented by the Winged Women created by Ertè. The following decade has consequently been characterized by the reinforcement of the new set-up. Today, after more than fifty years, our children not only continue the legacy of the family, but also of the values and the philosophy that contributed to build our brand and make our wines internationally well-known. When we were younger such achievements seemed possible only in our dreams.



La famiglia Livon The Livon family
Valneo, Rossella e Matteo,
Francesca e Tonino Livon.



LE NOSTRE AZIENDE

L'Azienda Livon nasce nel 1964, quando il suo Fondatore Dorino Livon acquista il primo vigneto sulla collina di Ruttars a Dolegna del Collio, zona a grande vocazione vitivinicola. Nel corso del decennio che va dal 1992 al 2003, per poter rimanere competitivi all'interno di un mercato i cui scenari andavano rapidamente cambiando, decidemmo di acquistare due aziende in territori particolarmente vocati al di fuori del Friuli: l'Azienda Agricola Borgo Salcetino che si trova in Toscana nel cuore del Chianti Classico e Fattoria ColSanto a Bevagna in Umbria nella DOCG Montefalco.

Infine nel 2003 acquisimmo l'Azienda Agricola Villa Chiopris la quale nel 2008, dopo un lungo periodo di ristrutturazione, riacquistò i suoi antichi splendori, diventando luogo di eventi, degustazioni e servizio B&B.

OUR ESTATES

The Livon Winery was founded in 1964 by Dorino Livon, who bought the first vineyard on the Ruttars hill in Dolegna del Collio, an area with a great vocation for wine-making.

In the ten-year period from 1992 to 2003, acknowledging the fact that it was essential to stay competitive in the rapidly-changing and ever-evolving market scenery, we decided to buy two estates in areas which were particularly suited to vine-growing, but beyond the borders of Friuli: Borgo Salcetino in Tuscany in the heart of the Chianti Classico area and Fattoria ColSanto in Bevagna, Umbria in the DOCG Montefalco.

Lastly, in 2003 we bought Villa Chiopris which, in 2008, following a period dedicated to renovation works, was returned to its original splendor becoming a venue for events, tastings and a B&B.



BORGO SALCETINO

TOSCANA Chianti Classico

AZIENDA AGRICOLA
VILLA CHIOPRIS

FRIULI VENEZIA GIULIA

FATTORIA
ColSanto

UMBRIA Montefalco





LE AREE GEOGRAFICHE

Le nostre Aziende sono situate in tre regioni italiane diverse. In Friuli Venezia Giulia ci troviamo nel Collio in una delle zone più vocate per la produzione di vini a bacca bianca. In Toscana siamo presenti a Radda in Chianti, nel cuore del Chianti Classico, dove si producono storicamente eccellenti vini rossi. Infine in Umbria siamo collocati a Bevagna, zona DOCG Montefalco dove produciamo uno dei vini rossi più importanti dell'enologia italiana: Il Sagrantino.

GEOGRAPHICAL AREAS

Our estates are set in three different Italian regions. In Friuli Venezia Giulia we are in the Collio area, one of the most suitable areas for the production of white wines. In Tuscany we are in Radda in Chianti, in the heart of the Chianti Classico, where historically excellent red wines are made. Last but not least, in Umbria we are in Bevagna, a DOCG Montefalco area where we produce one of the most important red wines of the Italian oenology: Sagrantino.



FRIULI VENEZIA GIULIA
D.O.C. Collio
D.O.C. Friuli

TOSCANA D.O.C.G. Chianti Classico

UMBRIA D.O.C.G. Montefalco



AZIENDA AGRICOLA
LIVON

FRIULI VENEZIA GIULIA
D.O.C. Collio

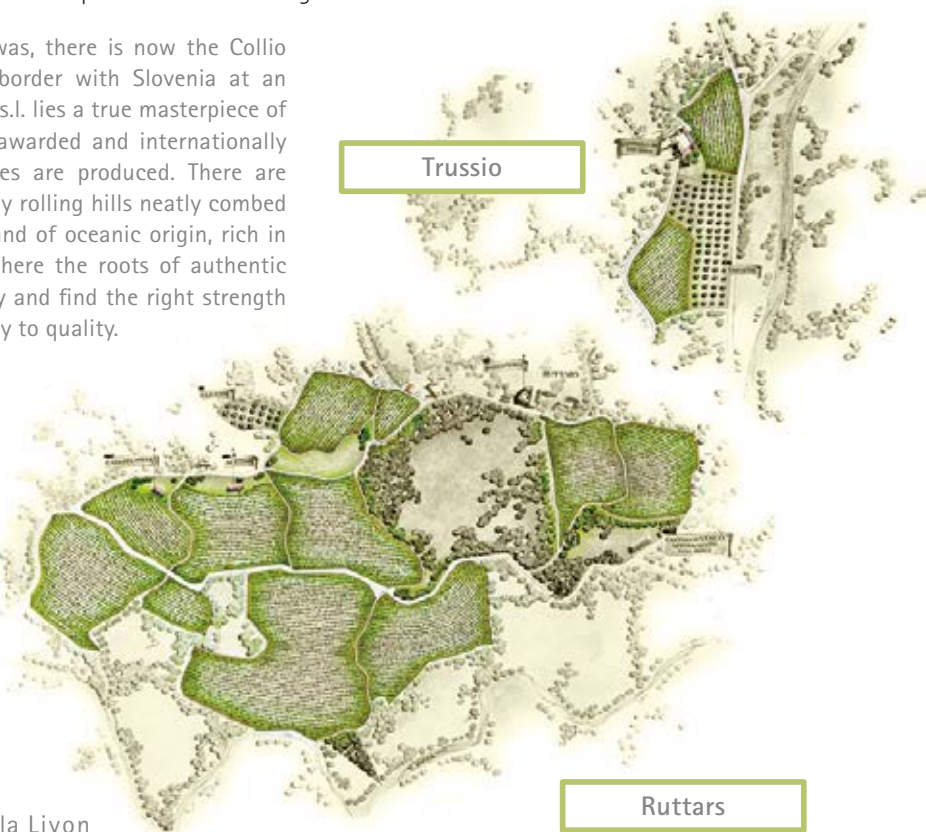
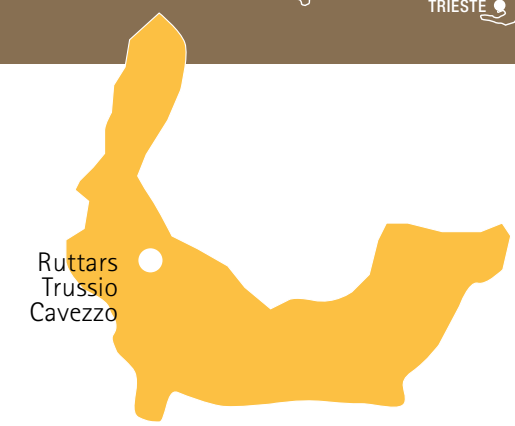




FRIULI VENEZIA GIULIA D.O.C. Collio

Là dove c'era il mare ora c'è il Collio "flysch". Al confine con la Slovenia a 250 metri s.l.m. si trova questa gemma preziosa in cui si producono vini bianchi conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo. 1600 ettari di dolci colline forgiate da vigneti ondeggianti, è qui, in questa terra di origine oceanica ricca di sali minerali e acqua che affondano le radici di autentici vitigni e dove trovano la giusta forza per far muovere le migliori soluzioni verso la vite.

Where once the sea was, there is now the Collio "flysch" soil. On the border with Slovenia at an elevation of 250 mt. a.s.l. lies a true masterpiece of nature, where highly awarded and internationally recognized wines are produced. There are 1600 hectares of gently rolling hills neatly combed by vineyards, in this land of oceanic origin, rich in minerals and water where the roots of authentic vines are buried deeply and find the right strength to develop the best way to quality.





FRIULI VENEZIA GIULIA

VIGNETI: Ruttars comune di Dolegna del Collio.
TIPO DI TERRENO: Marne e Argille.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone Speronato.
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, fermentazione e maturazione per 5 mesi in acciaio con successivo affinamento in bottiglia prima della distribuzione.

VINEYARD: Ruttars, in the municipality of Dolegna del Collio.

SOIL: Marl and clay.

VINETRAINING TECHNIQUE: Guyot and spurred cordon.

WINE-MAKING: hand-harvest, fermentation and aging for 5 months in stainless steel tanks with aging in the bottle before the sale.

LIVON®

Linea Classica Friuli D.O.C. Collio

- Pinot Grigio
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay
- Friulano
- Traminer Aromatico
- Müller Thurgau
- Merlot
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Refosco dal Peduncolo Rosso
- Fenis (Ribolla Gialla)
Met. Charnat Lungo



VIGNETI: Ruttars comune di Dolegna del Collio.
TIPO DI TERRENO: Marne e Argille.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone Speronato.
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, fermentazione e maturazione per una parte in acciaio e una parte in Barriques di rovere, affinamento in bottiglia prima della distribuzione.

VINEYARD: Ruttars, in the municipality of Dolegna del Collio.
SOIL: Marl and clay.
VINE TRAINING TECHNIQUE: Guyot and spurred cordon.
WINE-MAKING: hand-harvest, fermentation and aging partly in stainless steel tanks and partly in oak barrels, aging in bottles before the sale.

CRU D.O.C. Collio
Vitigni Internazionali

- Cavezzo - Pinot Bianco
- Braide Grande - Pinot Grigio
- Valbuins - Sauvignon Blanc
- Clas - Pinot Grigio Ramato

Vitigni Autoctoni

- Manditocai - Friulano
 🍷🍷🍷 Guida Gambero Rosso 2015/2020
- Solarco Collio Bianco
 Friulano e Ribolla Gialla
 🍷🍷🍷 Guida Gambero Rosso 2017/2019
- Soluna - Malvasia
- RoncAlto - Ribolla Gialla



CRU D.O.C. Collio e Colli Orientali

- RoncAlto - Cabernet Sauvignon
- Eldoro - Pignolo
- Riul - Refosco dal Peduncolo Rosso



VIGNETI: Ruttars comune di Dolegna del Collio e Dolegnano.

TIPO DI TERRENO: Marne e Argille.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, fermentazione e maturazione in Barriques di rovere, affinamento in bottiglia prima della distribuzione.

VINEYARD: Ruttars, in the municipality of Dolegna del Collio and Dolegnano.

SOIL: Marl and clay.

VINE TRAINING TECHNIQUE: Guyot and spurred cordon.

WINE-MAKING: hand-harvest, fermentation and aging in oak barrels, aging in bottle before the sale.



FRIULI VENEZIA GIULIA

LIVON®

VIGNETI: Ruttars comune di Dolegna del Collio.

TIPO DI TERRENO: Marne e Argille.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, fermentazione e maturazione esclusivamente in Barriques di rovere, affinamento in bottiglia di almeno un anno prima della distribuzione.

VINEYARD: Dolegna del Collio.

SOIL: Marl and clay.

VINE TRAINING TECHNIQUE: Guyot.

WINE-MAKING: hand-harvest. Fermentation and aging only in oak barrels, aging in bottles for at least one year before the sale.

Gran CRU D.O.C. Collio

- Braide Alte
Chardonnay Sauvignon
Picolit e Moscato Giallo

🍷🍷🍷 Guida Gambero Rosso 2014/2016

- Tiare Blu
Merlot
Cabernet Sauvignon
- Tiare Mate - Merlot
- Picotis - Schioppettino





RICONOSCIMENTI - AWARDS

Gambero Rosso Slow Food

 3 BICCHIERI
Vini eccellenti

VITAE A.I.S.
Associazione Italiana Sommelier

ttttt 4 VITI
Vini eccellenti

BIBENDA

 5 GRAPPOLI
Vini eccellenti

Gran CRU D.O.C. Collio

VIGNETI: Dolegna del Collio.

TIPO DI TERRENO: Marne e Argille.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

VINIFICAZIONE: vendemmia manuale con appassimento delle uve per 30 giorni. Fermentazione e maturazione per una parte in Barriques di rovere, affinamento in bottiglia prima della distribuzione.

VINEYARD: Dolegna del Collio.

SOIL: Marl and clay.

VINE TRAINING TECHNIQUE: Guyot.

WINE-MAKING: hand-harvest with drying of the grapes for 30 days. Fermentation and aging partly in oak barrels, aging in bottles before the sale.

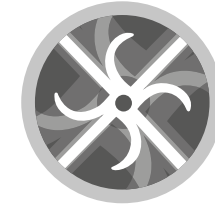


• Cumins - Picolit



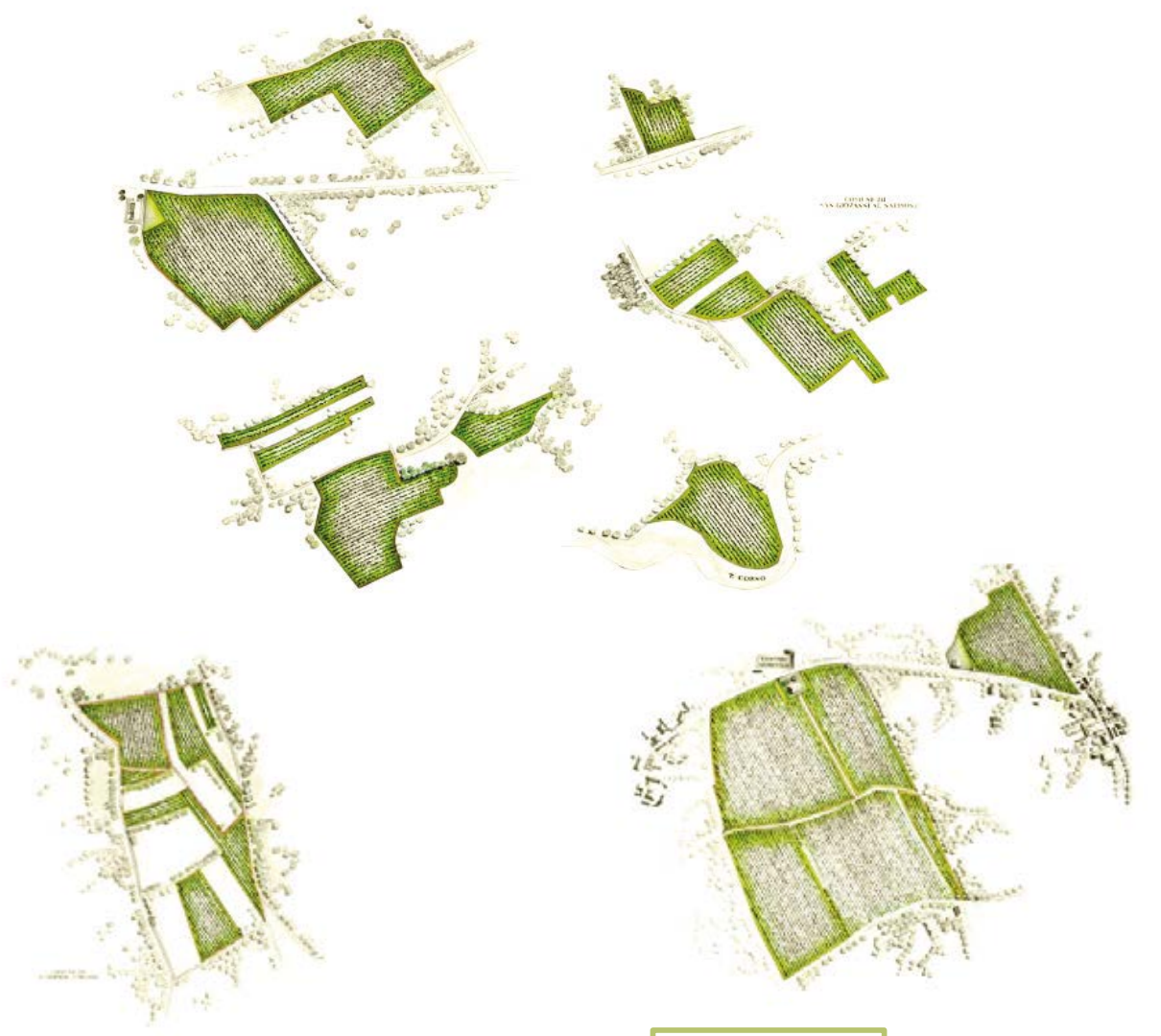
Guida Gambero Rosso 2018





AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS

FRIULI VENEZIA GIULIA
D.O.C. Friuli

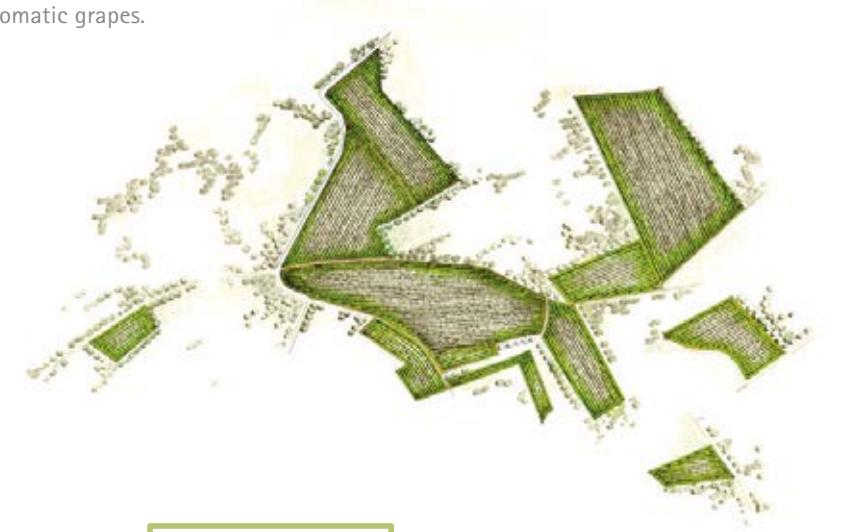


Chiopris

FRIULI VENEZIA GIULIA

Le Grave del Friuli, formatesi nell'arco di millenni con depositi calcareo dolomitici portati a valle dalle alluvioni, si trovano ai piedi del Collio. La superficie sassosa di cui è composta aumenta l'escursione termica tra giorno e notte, questo favorisce la coltivazione di uve particolarmente aromatiche.

The Grave del Friuli area, at the foot of the Collio hills, was shaped over thousands of years by dolomite layers brought down the valley by floods. The stony surface of the soil is responsible for the broad fluctuation between day and night temperatures that is very suitable for the cultivation of extremely aromatic grapes.



Chiopris



FRIULI VENEZIA GIULIA

VIGNETI: situati nei comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone.

TIPO DI TERRENO: Alluvionale.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE: vendemmia meccanica, fermentazione e maturazione in acciaio con successivo affinamento in bottiglia prima della distribuzione.

VINEYARD: located in the municipalities of Chiopris-Viscone and San Giovanni al Natisone.

SOIL: Alluvial.

VINE TRAINING TECHNIQUE: Guyot and spurred cordon.

WINE-MAKING: mechanical harvest and aging in stainless steel tanks followed by aging in bottles before the sale.

D.O.C. Friuli

- Pinot Grigio
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Friulano
- Ribolla Gialla
- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Refosco dal Peduncolo Rosso

Prosecco D.O.C.

- Prosecco Spumante Extra Dry





Bed and Breakfast – eventi

VILLA CHIÒPRIS

Villa Chiopris: un luogo d'incontro di territori, di sapori, ma soprattutto di uomini. Nove splendide camere e tre piccoli appartamenti, tutte dotate di frigobar, aria condizionata, cassette di sicurezza, tv lcd, telefono e connessione internet.

Ogni dettaglio dell'arredamento è stato studiato per farvi sentire il calore delle case padronali di un tempo e la mattina potrete scegliere se fare colazione nel parco, oppure nella splendida sala con travi a vista, dominata da un grandioso camino.

Villa Chiopris: a mingling of territories, flavors, but most of all of people. Nine wonderful rooms and 3 small apartments are available, all fitted with minibar, air conditioning, safe, LCD TV, telephone and WIFI. Every detail of the interiors has been designed for you to enjoy the warm atmosphere of the old countryside mansions and in the morning you can choose to have breakfast either in the gardens or in the cozy dining room, which features original wooden beams and a great fireplace.



Un ampio ed elegante salone attrezzato con tutte le moderne tecnologie, è la cornice ideale per meeting, congressi e riunioni, con suggestiva vista del grande parco secolare circostante.

The wide and elegant lounge is equipped with conference facilities and is an ideal venue for parties, congresses and business meetings with a charming view on the centuries-old gardens.



Bed and Breakfast - Eventi

VILLACHIOPRIS

Via C. Battisti 6

33040 Chiopris-Viscone (UD) ITALY

Ph. +39 0432 991380

Fax +39 0432 991784

Mob. +39 348 8000996

www.villachiopris.it



BORGO SALCETINO

TOSCANA
Chianti Classico D.O.C.G.



TOSCANA BORGO SALCETINO

L'azienda Borgo Salcetino nasce nel 1996 quando Valneo e Tonino Livon, viticoltori nel Friuli, decisero di allargare la loro conoscenza vitivinicola nel territorio vocato del Chianti Classico e precisamente a Radda in Chianti.

La proprietà misura interamente 30 ettari di cui 15 di questi coltivati a vigneto e sui quali è stata effettuata un'opera di rinnovamento graduale ma completa, sia per quanto riguarda la densità di ceppi, che attualmente contano 7000 piante per ettaro, sia per le qualità di vitigno presenti, integrando agli autoctoni Sangiovese, Canaiolo anche presenze sperimentali di Merlot. Un'intensa opera di restauro è stata riservata alla cantina che ha mantenuto le sue caratteristiche territoriali.

Una splendida cantina sotterranea accoglie le botti di rovere dove i vini Rossole, Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Gran Selezione trovano la loro perfetta maturazione.

The Borgo Salcetino winery was founded in 1996 when Valneo and Tonino Livon, two Friulan winemakers decided to broaden their skills in winemaking to the Chianti Classico area, namely Radda in Chianti. The estate covers an area of 30 hectares, 15 of which are vineyards.

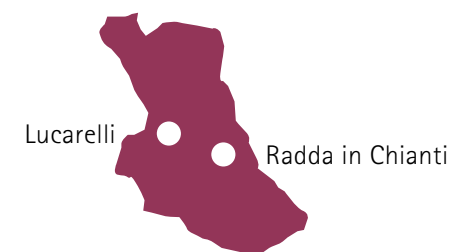
A significant gradual renovation of the vineyards has been carried out, which includes reaching a density of 7000 vines per hectare, adding vine varieties and integrating Merlot with the current native Sangiovese and Canaiolo. The winery and cellars have also undergone extensive renovations but have maintained the original local characteristics. A magnificent underground cellar houses the oak barrels in which the Rossole, Chianti Classico, Chianti Classico Riserva and Gran Selezione age to perfection.



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Inconfondibile paesaggio collinare, con terreno di matrice galestrica. Le diverse altitudini di queste splendide colline favoriscono una notevole escursione termica giorno/notte, rendendo questo territorio particolarmente vocato alla produzione di vini rossi di qualità.

This is the distinctive landscape of the Tuscan hills, with slopes of Galestro-Schist-based soil. The different elevations of these wonderful hills create a remarkable temperature range between day and night, making this area particularly suited to the production of quality red wines.



TENUTA BORGO SALCETINO



TOSCANA


VIGNETI: località Lucarelli in comune di Radda in Chianti.
TIPO DI TERRENO: Argilla, Limo, Sabbia.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone Speronato.
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, fermentazione e maturazione in botti di legno.
 Segue lungo affinamento in bottiglia.

VINEYARD: località Lucarelli, in the municipality of Radda in Chianti.
SOIL: Clay, Lime, Sand.
VINE TRAINING TECHNIQUE: Guyot and spurred cordon.
WINE-MAKING: hand-harvest, fermentation and aging in wooden barrels, followed by considerable aging in bottles.

BORGO SALCETINO


Chianti Classico D.O.C.G.

- Chianti Classico
 Guida Gambero Rosso
 2015/2016/2017/2018/2019

- Chianti Riserva Lucarelli
 Guida Gambero Rosso
 2020

- Gran Selezione I Salci



- Rossole - Supertuscan
 Guida Gambero Rosso 2015







FATTORIA
ColSanto

UMBRIA
D.O.C.G. Montefalco



UMBRIA FATTORIA COLSANTO

Nel 2001 prende vita l'azienda Fattoria Colsanto nel cuore dell'Umbria situata nella zona DOCG di Montefalco in comune di Bevagna. Una proprietà di 20 ettari a vigneto con impianti di 7500 piante per ettaro di uve Sagrantino, Sangiovese, Montepulciano e Merlot, vigneti che circondano lo storico casale del 1700. Una cantina completamente ristrutturata con i migliori impianti tecnologici dove si producono i vini rossi Sagrantino, Montefalco Rosso, Ruris (blend composto da uve di Sagrantino, Sangiovese e Merlot) e il Cantaluce, un bianco da uve autoctone di Trebbiano Spoletino affinato in legno.

The Fattoria Colsanto estate and winery was established in 2001, in Bevagna within the Montefalco DOCG production area, right in the heart of Umbria. The original eighteenth-century farmhouse is surrounded by 20 hectares of vineyards that boast 7500 vines per hectare of Sagrantino, Sangiovese, Montepulciano and Merlot. The completely renovated winery, which features cutting-edge winemaking technology is where very interesting wines are produced: Sangrantino, Montefalco Rosso, Ruris (a blend of Sagrantino, Sangiovese and Merlot) and Cantaluce, a white wine from an indigenous variety, Trebbiano Spoletino, aged in barrels.



VINI MONTEFALCO

La zona DOCG Montefalco si trova nel cuore verde dell'Umbria. Nonostante la giovane età vitivinicola, si afferma dai ritrovamenti archeologici che già gli etruschi coltivavano la vite, ancor prima dei romani. Una terra mediamente argillosa e alcalina ricca di sali minerali permette la produzione di vini di eccellente qualità.

The Montefalco DOCG production area is right in the green heart of Umbria. In spite of its relatively young wine-growing tradition, archaeological findings in this area state that the Etruscans grew vines long before the Romans. The mineral-rich medium alkaline clay soil fosters the production of wines of exceptional quality.



TENUTA COLSANTO

UMBRIA

FATTORIA
ColSanto

VIGNETI: località Montarone in comune di Bevagna.
TIPO DI TERRENO: Argilla e Limo.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone Speronato.
VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, fermentazione e maturazione in botti di legno.
Segue lungo affinamento in bottiglia.

VINEYARD: località Montarone in the municipality of Bevagna.
SOIL TYPE: Clay and Lime.
VINE TRAINING TECHNIQUE: Guyot and spur cordon.
WINE-MAKING: hand-harvesting, fermentation and maturation in wooden barrels, followed by considerable ageing in bottles.

I.G.T. dell'UMBRIA Montefalco

- Ruris

D.O.C. Montefalco

- Rosso di Montefalco

D.O.C.G. Montefalco

- Sagrantino di Montefalco

D.O.C.G. Montefalco

- Montarone

Trebbiano Spoletino

- Cantaluce







Bed and Breakfast

FATTORIA
COLSANTO

Il B&B offre ai clienti una splendida struttura in cui sono state realizzate 6 eleganti camere, con vista a un incantevole paesaggio dei borghi di Spello e Assisi, qui si organizzano degustazioni con i vini in abbinamento ai prodotti tipici del luogo.

Nel 2017 sono stati ultimati i lavori di Fattoria Colsanto con la ristrutturazione dell'antico casale risalente al 1800. Abbiamo realizzato una nuova sala degustazione, il punto vendita e una sala per il relax e l'ospitalità.

The estate also has a beautiful B&B with 6 elegant rooms offering spectacular views of Spello and Assisi. Wine tastings paired with local specialties are regularly held at the winery.

In 2017 renovation works to the old nineteenth-century farmhouse of Fattoria Colsanto were completed, with the addition of a new wine-tasting room, a sales outlet and an area for relaxation and hospitality.

FATTORIA
COLSANTO

Via Cantalupo, località Montarone
06031 Bevagna (PG) ITALY
Ph./Fax +39 0742 360412
Mob. +39 348 2564773
www.colsanto.it





Sabato 6 settembre 2014 sulla collina di Ruttars, sotto i raggi di un timido sole, sono state raccolte le uve da cui è nato il vino scelto per celebrare il nostro "cinquantesimo anniversario". Durante la vendemmia si sono innalzate le splendide voci del coro friulano Spengenberg suscitando nei presenti una forte emozione tra nostalgia del passato e l'entusiasmo del presente, ricordando i tempi in cui la vendemmia era una grande festa in famiglia. Del vino "Selezione 50° Anniversario" sono state prodotte 3.059 bottiglie da 0,75 litri e 242 magnum ricordando che sarà unico e irripetibile.



Saturday September 6th 2014, on the hill of Ruttars, under the subtle rays of sun, marked the day on which we harvested the grapes to make the "Selezione 50° Anniversario" wine chosen to celebrate our "fiftieth anniversary". As the harvesting was taking place, you could hear the beautiful voices of the Friulan choir "Spengenberg" arousing in all those attending a powerful emotion between the nostalgia for the past and the enthusiasm for the present, recollecting the times when harvesting was a big family event. Only 3,059 standard 0.75 l bottles and 242 magnums of the "Selezione 50° Anniversario" wine were produced, making it a unique and once-in-a-lifetime product.



Design
Giorgini Graphic Work - Udine

Photo:
Matteo Favi - Dario Di Gallo
Roberto Giorgini - Stefano Zanini

Print:
Grafiche Manzanesi
grafman.it





www.livon.it

Azienda Agricola Livon
Via Montarezza 33
33048 Dolegnano (UD) ITALY
Ph. +39 0432 757173
info@livon.it