



Friulano

Collio DOC, Azienda Livon

Komplexer Friulano aus dem Collio – Friauls bester Lage

Beschreibung:

Das Weingut Livon hat ihren Ursprung im Jahr 1964, als Dorino Livon in den Hügeln des Collio sein erstes Stück Land kaufte, dem er nach und nach weitere beifügte. Inzwischen haben die Weine der Weinbauernfamilie eine beachtliche internationale Reputation erlangt. Der Manditocai ist sowohl in der Nase als auch am Gaumen ausdrucksstark und alles andere als ein gewöhnlicher Friulano!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb. Viel gelbe Frucht in der ausdrucksstarken Nase, an Gravensteiner, Birne und etwas Salbei erinnernd, auch einige mineralische Noten sind auszumachen. Sehr opulent und feintexturiert am Gaumen, frischfruchtige Aromen wie Zitronenzeste und Mandarine vermählen sich mit Mirabellen und Apfelnoten, sehr intensiv und unterstützt von einer prächtigen Frische, nicht nachlassend in seiner Aromatik; dynamisches, sehr konzentriertes Finale mit viel Energie.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Subregion: Collio & Colli Orientali

Produzent: Azienda Livon

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Friulano

Artikelnummer: 1266322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Friulano

Collio DOC
Azienda Livon

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Friulano
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren