



Friulano

Collio DOC, Azienda Livon

Un Friulano complexe issu du vignoble de Collio, le meilleur terroir du Frioul

Beschreibung:

Les origines du domaine Livon remontent à 1964, lorsque Dorino Livon a acheté sa première parcelle de terre dans les collines du Collio, à laquelle il en a ajouté d'autres au fur et à mesure. Entre-temps, les vins de la famille ont acquis une réputation internationale considérable. Le Manditocai est expressif tant au nez qu'en bouche et est tout sauf un Friulano ordinaire!

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.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Collio
Produzent:	Azienda Livon
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Friulano
Artikelnummer:	1266322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Friulano

Collio DOC
Azienda Livon

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Friulano
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés