



Pinot Grigio

Collio DOC, Azienda Livon

Da una famiglia appassionata del Collio, in Friuli

Beschreibung:

È sulle colline del Collio che i Livon acquistarono il loro primo appezzamento di terreno nel 1964. Fu l'inizio di una storia di successo, come la conosciamo oggi. Il Collio è uno dei terroir più prestigiosi e la famiglia gode oggi di una fama mondiale. La generazione successiva ha continuato il lavoro e ha disegnato l'etichetta. Essa raffigura la donna alata che la tenuta ha scelto come musa ispirandosi all'opera L'uccello di fuoco dell'artista Erté. Con la sua complessità e mineralità, questo Pinot Grigio, maturato in botti di Allier e vinificato con grande precisione, è un degno rappresentante del vitigno simbolo del Friuli.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Naso fresco e nitido di limone, uva spina e pepe bianco. Anche il palato è segnato dagli agrumi, cui si aggiungono ananas fresco e note molto minerali. Vibrante e molto fresco, i suoi meravigliosi aromi molto franchi non vacillano mai; finale di media lunghezza.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Italia

Appellation: Collio

Produttore: Azienda Livon

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Pinot Gris

Artikelnummer: 1266122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Grigio

Collio DOC
Azienda Livon

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi