



2022 Pinot Grigio

Collio DOC, Azienda Livon

Da una famiglia appassionata di Collio, nel Frioul

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Naso fresco e nitido di limone, uva spina e pepe bianco. Vibrante e molto fresco, i suoi meravigliosi aromi molto franchi non vacillano mai; finale di media lunghezza.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Friuli-Venezia Giulia
Sottoregione:	Collio
Produttore:	
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesì in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Numero di articolo:	1266122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Grigio

Collio DOC
Azienda Livon

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi