



2022 Sauvignon Blanc

Collio DOC, Azienda Livon

Un'esplosione di sapori dal Friuli

Descrizione del vino:

Il Sauvignon Blanc de Livon è un vino bianco di carattere del Collio. Un piacere a tutto tondo, a partire dal suo colore giallo paglierino brillante nel bicchiere e dal suo finale persistente.

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 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1266222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Collio DOC
Azienda Livon

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi