

Collio Sauvignon Blanc DOC – Livon



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Situato nel Comune di Dolegna del Collio
- Vitigno: Sauvignon Blanc
- Tipo di terreno: Marne e Argilla
- Forma di allevamento: Guyot
- Vendemmia: Effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione
- Vinificazione: La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa cinque mesi mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino talvolta tendente al dorato, sempre con lievi riflessi verdognoli
- Profumo: Intenso e caratteristico, richiama la frutta esotica, il melone ed il peperone giallo
- Gusto: Al palato si rivela asciutto, di buona struttura, generoso.