



ACQUISTATO IL

Collio Bianco DOC "Solarco"

2017

Il Friuli nel bicchiere



Il Livon Solarco Collio Bianco ti prende per mano e ti riporta indietro nel tempo. Sarà per il profumo di crosta di pane, netto e chiaro, che riecheggia quelle sensazioni di calore dei forni di un tempo, o per le note di vaniglia che promettono emozioni di festa. Sarà per il colore dorato, luminoso e invitante, pura luce nel calice. Sarà per il palato fine e fruttato, con picchi ammalianti di mela e gusti tropicali. I fiori d'acacia fanno da sfondo a questo bianco particolarmente ispirato. Livon Solarco Collio Bianco è un vino ricercato, adatto a occasioni speciali: nella sua forza delicata custodisce qualità capaci di rendere unico anche l'estemporaneo brindisi con gli amici. Da provare? e riprovare!

Livon è storia in Friuli. Da cinquant'anni la Donna Alata, simbolo della Cantina, campeggia su botti e bottiglie, rendendo immediatamente riconoscibile uno stile che afferma con autorevolezza le proprie radici riuscendo al contempo a parlare un linguaggio enologico moderno, appagante e chic. Eccellenze locali, Cru limitate, vigneti nuovi e storici gli uni a fianco degli altri disegnano una realtà capace di regalare all'appassionato grandi soddisfazioni. Livon è un'azienda agricola che cresce di anno in anno, e propone etichette che non possono mancare nella cantina del Wine Lover attento.

La Vigna

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Terreno | Marna e argilla |
| Esposizione | Nord - Est, 250m s.l.m. |
| Allevamento | Guyot e Cappuccina |
| Densità imp. | 5.500 ceppi per ettaro |

Il Vino

| | |
|--------------------|----------------------------------|
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Friuli-Venezia Giulia |
| Uve | Friulano 50%, Ribolla Gialla 50% |

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 3/5 anni da oggi

Abbinamento Pesce, crostacei e carne bianca

Vinificazione La fermentazione avviene per il 20% in barriques di Allier e per il restante 80% in acciaio ad una temperatura controllata di 10-12 gradi. Conclusa la fermentazione, il mosto matura negli stessi contenitori per circa 6 mesi. Ne segue l'assemblaggio definitivo, l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento in bottiglia.

Sensazioni Color giallo dorato, profumo di crosta di pane fresco, mela Golden e fiori d'acacia, dal palato fine ma intenso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821