



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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Marna e argilla
<b>Esposizione</b>	Nord - Est, 250m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot e Cappuccina
<b>Densità imp.</b>	5.500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Uve</b>	Friulano 50%, Ribolla Gialla 50%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3/5 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Pesce, crostacei e carne bianca
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Sensazioni</b>	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