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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821