AZIENDE AGRICOLE
LIVON

LIVON

LINEA CLASSICA

CABERNET FRANC – Doc Collio

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nel Comune di Dolegna del Collio.
Tipo di terreno: Marne ed Argilla
Vitigno: Cabernet Franc
Forma di allevamento: Cordone Speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce.
La maturazione avviene per il 30% in barriques e per il restante 70% in vasche di acciaio a temperatura costante di 16°C.
Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino carico con orli violacei, ha un profumo erbaceo caratteristico, intenso, penetrante, molto persistente.
Sapore corposo, sostenuto, armonico e distinto.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: accompagna arrosti di pollame nobile o selvaggina e carni rosse alla brace.
Longevità: 4–6 anni.
Temperatura di servizio: 16–18°C.

Aziende Agricole Livon • Via Montarezza, 33 – Dolegnano • 33048 (Udine) Italy
Tel: +39 0432.757173 • Fax: +39 0432.757690 • info@livon.it

AZIENDE AGRICOLE
LIVON

LIVON

CABERNET FRANC – Doc Collio

Aziende Agricole Livon • Via Montarezza, 33 – Dolegnano • 33048 (Udine) Italy
Tel: +39 0432.757173 • Fax: +39 0432.757690 • info@livon.it