



## LINEA CLASSICA

### PINOT BIANCO – Doc Collio

---

#### DATI ANALITICI GENERALI:

**Vigneto:** situato nel Comune di Dolegna del Collio

**Tipo di terreno:** Marne e Argilla

**Vitigno:** Pinot Bianco

**Forma di allevamento:** Cappuccina, Guyot

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

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. 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.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino. Ha un profumo delicato ed elegantissimo, ricco di sfumature, in cui l'olfatto si diletta nella ricerca dei fiori di campo, del ciliegio, dell'albicocca, della mela. Il sapore è asciutto e corposo.

#### ULTERIORI INFORMAZIONI:

**Abbinamenti:** accompagna piatti di centro pranzo, risotti e minestre di verdure, oppure preparazioni a base di uova o pesce.

**Longevità:** 4-5 anni.

**Temperatura di servizio:** 11-12°C.



AZIENDE AGRICOLE  
L I V O N



**PINOT BIANCO** – Doc Collio

---

