

# Fenis

Collio DOC

[Azienda Agricola Livon](#)

---



Il Vino Spumante Ribolla Gialla Collio Doc Fenis nasce nei vigneti dell'azienda friulana Livon, situati a Ruttars, nel comune di Dolegna del Collio. Come tutti i vini di questa azienda giovane, ma che di strada ne ha saputa fare parecchia anche in tempi brevi, è prodotto con i migliori grappoli delle sue vigne.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Collio
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Localizzazione</b>	Dolegna
<b>Vitigno</b>	Ribolla Gialla 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Morbido, fresco, elegante ed avvolgente
<b>Profumo</b>	Floreale e fruttato
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, primi con pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	8.000 ceppi per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Pulitura del mosto per decantazione a freddo per la base spumante. La fermentazione avviene in acciaio ad una temperatura controllata di 10°C. Terminata la fermentazione, il prodotto viene filtrato per trenta giorni, posto in autoclave e spumantizzato ad una temperatura controllata da 14°C a 3°C fino ad aprile
<b>Affinamento</b>	In bottiglia