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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Guyot
Densità impianto	8.000 ceppi per ettaro
Vinificazione	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
Affinamento	In bottiglia