



## Azienda Agricola Livon, Collio, Sauvignon Blanc, DOC, Trocken, 2022, Friaul

Italien - Friaul

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 13,0%

Enthält Sulfite

€ 18,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 13,95**

**Artikel:** 2022 Sauvignon Blanc Collio Azienda Agricola Livon Friaul

**Land:** Italien

**Anbaugebiet:** Friaul Julisch Venetien

**Kategorie:** Weißwein, trocken

**Klassifizierung:** DOC Collio

**Erzeuger:** Azienda Agricola Livon

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Alkohol:** 13,0%

**Farbe:** Strohgelbe bis goldene Farbe mit leicht grünlichen Reflexen.

**Aroma:** Das Aroma ist intensiv und charakteristisch und erinnert an exotische Früchte, Melone und gelben Pfeffer. Er bringt eine Reihe von Aromen in perfekter Harmonie zum Ausdruck.

**Geschmack:** Am Gaumen ist er trocken, gut strukturiert und großzügig.

**Trinktemperatur:** 11 - 12 °C

**Serviervorschläge:** Gemüserisottos, herzhafte und reichhaltige erste Gänge. Besonders geeignet zu Meeresfrüchten und Schalentieren.

### Weinbereitung und Veredelung

Die Weinlese erfolgt vollständig von Hand in Kisten, mit einer achtstündigen Kaltmazeration in einer horizontalen Presse und anschließender Klärung des Mostes durch Absetzen. Die Gärung erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 18 °C. Nach Abschluss der Gärung wird das so gewonnene Produkt nicht abgezogen und reift in denselben Behältern etwa fünf Monate lang bei konstanter Temperatur. Am Ende dieses Zeitraums erfolgt die Abfüllung in Flaschen und die anschließende Reifung in der Flasche, bevor der Wein in den Vertrieb gelangt.

### Livon

2014 feierten Tonino und Valneo Livon das fünfzigjährige Bestehen des Familienweingutes Livon, für das Dorino Livon 1964 das erste Grundstück auf den Hügeln des Collios kaufte. Die Weißweine des Friauls sind in aller Welt für ihre herausragende Qualität bekannt. Und eben diese gute Qualität wird durch viel Sorgfalt, naturnahe Arbeit im Weinberg und sauberes Handwerk im Keller durch die ganze Familie Livon erbracht. Tonino und Valneo legen großen Wert darauf, die autochthonen Rebsorten des Friauls nicht nur am Leben zu halten, sondern fest in den Geschmacksnerven ihrer Kunden zu verankern.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Italien

**Unternehmen:** Aziende Agricole Livon

**Anschrift:** Via Montarezza, 33, 33048 Dolegnano UD, Italien

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 27.11.2023