



**Maahantuojaja:** Interbrands Wines and Spirits

**Maa:** Italia

**Tuotantoalue:** DOC Collio

**Tuottaja:** Livon

**Alkoholipitoisuus:** 14.00 %

**Sokeripitoisuus:** 5.4 g/l

**Pullokoko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Rypäleet:** Chardonnay, Moscato Giallo, Picolit, Sauvignon Blanc

# Braide Alte Grand Cru

ITALIA - VIINIT VALKOVIINI

Perinteikkään Collion alueen "Grand Cru" -palstaviini on elegantisti tammitettu ja runsaan hedelmäinen, hieno ruokaviini

Intensiivisen oljenkeltainen väri, tuoksussa on vienoa kukkaisuutta, mantelia, hunajaa sekä mausteisuutta. Suussa viini on kuiva, keskihapokas, täyteläinen ja lämmin. Elegantti ja rikasarominen kokonaisuus.

**Viinin valmistus:** Käsinkerättyjen rypäleiden annetaan puristua viileässä horisontaalipressissä hitaasti 8 tunnin ajan, jonka jälkeen sakan annetaan laskeutua painovoiman vaikutuksesta. Käyminen uusissa Allier-tammitynnyreissä 14-16 asteessa, jonka jälkeen viiniä kypsytetään samoissa astiossa sakan päällä 8kk ajan. Pullokypsytytys kellarissa, kunnes tuote on valmis markkinoille.

**Väri:** Oljenkeltainen

**Tuoksu:** Vienon kukkainen, mantelinen, mausteinen

**Maku:** Kuiva, täyteläinen, lämmin

**Ruokasuositus:** Kalaisille pastoille ja tuhdeille kaloille, kuten miekkakala, kapakala, tonnikala. Myös pehmeille nuorekkaille juustoille. (12-13 asteisena). Viini on myös luonteikkuutensa ansiosta sopiva punaviinin tilalle grillatun lampaanlihan seuraksi. Tarjoile viini silloin hieman lämpimämpänä (16-17 astetta).

## Tuottajan tiedot

Dorino Livon osti ensimmäiset tarhansa 1964 ja siitä lähtien perheyritys on laajentunut tarha tarhalta, alue alueelta, ja nykyisin he viljelevät myös Chianti Classicossa sekä Umbrian Montefalcossa. Friulissa viinejä on viljelty jo Rooman imperiumin aikoihin, ja perheyritys jatkaa perinteitä Colli Orientali del Friulin kukkuloiden katveessa, korjauttamastaan Locanda Villa Chopriksesta käsin.