

▲ ITA

**AL**  
AL MONTE  
DI LIVIO



**L I V I V S**

# L I V I V S

Un metodo classico dedicato a Livio, fondatore di Al Monte di Livio. Prodotto con le migliori selezioni di uve provenienti dalle migliori vigne, solo dopo 24 mesi di affinamento sui lieviti potrà esprimere la sua ricchezza e identità. Nessun compromesso e nessuna concessione. Un metodo classico equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo, perfetto per ogni occasione.

## Denominazione

Vino spumante Metodo Classico

## Vitigni

50% Vespaiole  
25% Pinot Grigio  
25% Chardonnay

## Collocazione dei vitigni

Vigneti di Breganze e Colceresa

## Perlage

Fine e persistente

## Colore

Giallo paglierino luminoso

## Profumo

Intenso ed elegante,  
note fruttate di agrumi  
e frutti esotici, con sentori  
di crosta di pane

## Gusto

Corposo con  
un'eccellente freschezza

## Temperatura di servizio

4° - 6° C

## Grado alcolico

12% vol

## Abbinamento

Ottimo come aperitivo,  
si presta bene all'abbinamento  
con antipasti e piatti di pesce

## Formati

750ml



**Al Monte di Livio Soc. Agr. S.S.**

Via Fratta, 83 • 36064 Colceresa (VI) Italy • T. +39 0424 1890903  
info@almontedilivio.com • www.almontedilivio.com