



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% Vespaio  
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