

Lison Classico Docg Lison



VINIFICAZIONE

E' il vino bianco che caratterizza il nostro territorio perché ne riflette i tratti caratteristici: eleganza raffinata, giusta sapidità, buona struttura, fusi nell'anima della discrezione seducente, nel vino che vuol essere avvicinato e scoperto per esserne coinvolti e ammaliati.

In questi terreni, particolarmente tenaci per la presenza di argille calcaree e ricchi di carboidrati a debole profondità, conferiscono alle bacche di questo vitigno un grande carattere e eleganza.

Il nome di questo meraviglioso vino vede affiancarsi il termine "Classico" vista l'ubicazione dei nostri vigneti, all'interno della microarea riconosciuta alla zona Lison DOCG per la sua particolare vocazione alla coltivazione di questo vitigno. Solo acciaio per la maturazione di questo vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso. Esordio olfattivo con sensazioni floreali di sambuco e glicine, di seguito sentori di frutta secca ed esotica con una leggera nota minerale, quasi iodata.

Al palato si apprezzano i piacevoli ritorni fruttati che accompagnano un elegante finale fresco e sapido con un ricordo di mandorla amara.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinato con i risotti ai frutti di mare esalta il massimo della sua territorialità.

Conferma la sua eleganza con piatti di pesce importanti come il rombo o l'orata al forno.

Piacevole sorpresa con le carni bianche come una suprema di faraona con salsa alle mandorle.

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'argento
PAR International Organic Wine
Award WINE SYSTEM AG 2019



3 rosoni Guida AIS 2020



3 rosoni Guida AIS 2021



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% taj
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz

DATI TECNICI



DENOMINAZIONE	Lison Classico Docg Lison
GRADO ALCOLICO	13.00 % vol
ZUCCHERI	2.50 g/l
ACIDITA' TOTALE	5.40 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 – 12°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml