

Lison Classico DOCG

VINO BIOLOGICO



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.

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. Sorprendente con le carni bianche come suprema di faraona con salsa alle mandorle.

PREMI E RICONOSCIMENTI

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



Medaglia d'argento
XX concorso Città del Vino 2022



3 rosoni Guida AIS 2020
VINETIA
GUIDA AI VINI DEL VENETO
2020

3 rosoni Guida AIS 2021
VINETIA
- GUIDA AI VINI DEL VENETO -

3 rosoni Guida AIS 2023
VINETIA.it
2023
VINETIA
Guida
di AIS VENETO
Edizione 2025

Wine without walls
Vinitaly 2022
93 punti

Wine without walls
Vinitaly 2023
92 punti



VINIBUONI
D'ITALIA

4 stelle Guida
Vinibuoni d'Italia 2023



JAMES SUCKLING.COM



90 punti
James Suckling 2024



ROSSO - edizione 2022
Merano Wine Festival



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% taj
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareao argilloso



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Lison Classico Docg Lison
GRADO ALCOLICO	13.00 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml