



SAVIAN
WINEMAKER



Vini biologici

Lison Classico DOCG



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 saporito 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 2020
GUIDA AI VINI DEL VENETO
www.vinetia.it

3 rosoni Guida AIS 2021

VINETIA
GUIDA AI VINI DEL VENETO

3 rosoni Guida AIS 2023

VINETIA.it
2023
GUIDA AI VINI DEL VENETO

VINETIA
Guida
di AIS VENETO
Edizione 2025

Wine without walls
Vinality 2022
93 punti



Wine without walls
Vinality 2023
92 punti

JAMES SUCKLING.COM



90 punti
James Suckling 2024

VINIBUONI
D'ITALIA

4 stelle Guida
Vinibuoni d'Italia 2023



Luca Maroni
94 pt
EDIZIONE 2024

ROSSO – edizione 2022
Merano Wine Festival

V
I
N
O

B
I
O
L
O
G
I
C
O



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO 100% taj

AREA DI PRODUZIONE Loncon di Annone Veneto

TIPOLOGIA DEL TERRENO calcareo 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