

Lison Classico DOCG



VINIFICAZIONE

La nostra linea QUOTA 7 Bio nasce in un'eccellenza del territorio: l'area a denominazione di origine controllata Lison Pramaggiore DOC. Una terra che sorge a cavallo tra le regioni Veneto e Friuli, a sette metri sul livello del mare, la cui cornice è un microclima ideale che ne esalta le caratteristiche e capacità.

Questo vino è frutto della coltivazione dei nostri poderi con metodo di agricoltura biologica, senza l'uso di prodotti tipici di sintesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Luminoso giallo paglierino. Libera fresche fragranze in una fusione dinamica ed elegante. Inizio prettamente floreale, subito sostenuto da bergamotto, pesca bianca e ananas, seguiti da richiami di fieno e mandorla. Sorso deciso e pulito, molto sapido e fresco, ma spinto verso un raffinato equilibrio dalla morbidezza. Chiusura lunga che nel tempo mette in risalto la scia salina.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene a tutto pasto con i piatti di pesce.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Lison
AREA DI PRODUZIONE	provincia di Venezia
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Lison classico DOCG
GRADO ALCOLICO	13,00 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml