

LE SELEZIONI



AI GALLI



LISON CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

UVE: Tai 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro

RESA DELLE UVE: 80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: Massima è la cura e l'impegno profusi nella vinificazione di questo prodotto. Le uve, provenienti da un vigneto a bassissima produzione, vengono raccolte manualmente durante la seconda decade di settembre. Segue una breve macerazione prefermentativa a temperatura controllata. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. La maturazione avviene per alcuni mesi a contatto con la propria feccia nobile in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo armonico, netto, caratterizzato da un bouquet ampio e suadente che spazia da delicati sentori di fiori d'acacia alla frutta esotica. Gusto elegante ed equilibrato, affianca una delicata sapidità ad un gradevole retrogusto ammandorlato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino bianco unico per finezza ed equilibrio. Ideale con gli antipasti a base di pesce, salumi e formaggi freschi, accompagna nobilmente i piatti saporiti della cucina veneta a base di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

CONSERVAZIONE: 4/5 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

 BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	 CAPSULA C/ALU ALLUMINIO	 TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI