

Lison Classico DOCG

UVAGGIO

100% Lison classico DOCG.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Annone Veneto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz.

RESA

90 q/ha. Densità vitigno 4200 piante/ettaro.

VENDEMMIA

Prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo a 6 °C, pressatura soffice, la rimozione del mosto dalle fecce sempre a basse temperature, la fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C). Invecchiamento di 5 mesi in vasche d'acciaio e 3/6/9 mesi in bottiglia.

DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 13% vol

Residuo zuccherino: 4 g/l

Acidità: 5,3 g/l

PROFILO ORGANOLETTICO

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli delicati. Profumo intenso con note fruttate e floreali di glicine, fiori di acacia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri, primi piatti con erbe, torte di verdure, pesce e carni bianche.

