



LISON CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

WEINTYP: Stiller Weißwein

REBSORTE: Tai 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

REBERZIEHUNG: Sylvoz

STOCKDICHTE: 4.000 Rebstöcke pro Hektar

TRAUBENERTRAG: 8.000 kg pro Hektar

VINIFIKATION: Bei der Bereitung dieses Weins wird auf maximale Sorgfalt und maximalen Einsatz geachtet. Die Trauben, die aus einem Weinberg mit geringem Traubenertrag stammen, werden in der zweiten September-Dekade von Hand gelesen. Es folgt eine kurze Mazeration vor der Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der erhaltene Most wird in Edelstahltanks gefüllt, in denen er bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C auf sorgfältig ausgewählten Hefen weitere 10 Tage vergoren wird. Die Reifung erfolgt einige Monate lang auf dem Geläger in Edelstahltanks, bis der Wein in Flaschen abgefüllt wird. Es folgt eine zweimonatige Ruhezeit in der Flasche.

CHARAKTERISIERUNG: Blasse strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Harmonischer, reiner Duft mit breitgefächertem und schmeichelndem Bouquet, das von zarten Anklängen nach Akazienblüten bis hin zu exotischen Früchten reicht. Eleganter, ausgeglichener Geschmack, gepaart mit milder Säure und angenehmem Mandelnachgeschmack.

GENUSSEMPFEHLUNG: Einzigartig feiner und ausgewogener Weißwein. Ideal zu Vorspeisen mit Fisch, Wurstwaren und jungem Käse, passt ausgezeichnet zu den geschmackvollen Fischgerichten der venetischen Küche.

ALKOHOLGEHALT: 13.5% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C

LAGERUNG: 3/4 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75