

## Lison Classico Lison Pramaggiore D.O.C.

UVE:	Tocai
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 mt. s.l.m
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale lagunare, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	1.800 - 3.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni

### SCHEDA TECNICA

È ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva mediante pressatura soffice effettuata immediatamente dopo l'arrivo in cantina. Il mosto viene raffreddato a 10°C e fatto illimpidire naturalmente, quindi viene avviata la fermentazione alcolica con l'aggiunta di lieviti selezionati e mantenuti a temperature intorno ai 16 - 18° C.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha profumo netto, aromatico, con sentori di mela renetta, fico e anice. È vino dal gusto pulito e secco con finale ammandorlato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È indicato per soufflé, sformati, frittatine alle erbe, risotti e paste asciutte. Ottimo anche con i pesci dal gusto deciso come sgombri alle olive, sarde ripiene e baccalà alla vicentina.

Lison Classico



Santa Margherita