

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 ORGANOLETTICHE

Il suo colore giallo paglierino scarico ingentilito dalle tenui sfumature verdognole trasmette armonia alla vista. Il nostro vino, espressione del territorio, è un vino dai profumi decisi ma dal sapore vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Lison
AREA DI PRODUZIONE	provincia di Venezia
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Lison classico DOCG
GRADO ALCOLICO	13,00 % vol
ZUCCHERI	2,50 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml