

JUTI

LISON PRAMAGGIORE D.O.C.G. ~ LISON CLASSICO

Le uve

100% Lison Classico
prodotte in vigneti storici.

Tecnica di produzione

Le uve provengono da vigneti a bassissima produzione e sono raccolte dopo una leggera surmaturazione. Alla pigiatura segue una breve macerazione a 8°C, il mosto separato dalle vinacce fermenta poi a temperatura controllata. Segue la maturazione in acciaio e l'affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con caldi riflessi dorati.

Profumo: intenso, caratterizzato da note fruttate e floreali.

Sapore: tipicamente morbido, di lunga persistenza con elegante sentore di mandorla.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce e le carni bianche.

Grado alcolico

13% volume

Temperatura di servizio: 12°C

Formato disponibile: 750 ml.




2011,
2010,
2009, 2008

2007




2011

2010,
2009,
2008,
2007



voto: 86
2011
voto: 87
2010
voto: 88
2009
voto: 86
2008, 2007,
2006



voto: 80
2009
voto: 79
2008
voto: 87
2007



 **il Club di Papillon**

Premio
TOP HUNDRED 2004



Bosco del Merlo