



Bosco del Merlo

JUTI

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

Die Trauben

100% Lison Classico (ex friulanischer Tocai), erste D.O.C.G. im Lison Pramaggiore.

Weinherstellung

Die Trauben werden in unseren Weingärten von Hand gelesen mit sehr niedrigen Produktionsmengen. Die Softpressung erfolgt mit weniger als 1 baar Druck, damit nur der beste Most für den Juti verwendet wird.. Danach folgt eine kurze Mazeration bei 8°C. Dann gärt der von den Tretern getrennte Most bei kontrollierter Temperatur. Der Wein reift in Stahlbehältern und dann 3 Monate lang in der Flasche.

Organoleptische Eigenschaften

Duft: Strohgelb mit warmen goldenen Reflexen.

Bouquet: Intensiv, mit fruchtigen und blumigen Noten.

Geschmack: frisch, geschmeidig, lang anhaltend mit einer eleganten Mandelnote im Abgang.

Gastronomische Tipps

Besonders geeignet zu ersten schmackhaften Gängen, zu Nudeln, zu Fischgerichten, mit Gemüse und zu weißem Fleisch.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 10° C

Flaschengrößen: 750 ml.



 **il Club di Papillon**

Preis
ITALIAN
TOP
HUNDRED
2004



2011
2010
2009
2008



2011



2010
2009
2008
2007

Punkte: 86
2011

Punkte: 87
2010

Punkte: 88
2009

Punkte: 86
2008



Bosco del Merlo

BOSCO DEL MERLO

Via Postumia, 12 – 30020 Annone Veneto – Venezia – Italia – Tel. +39 0422 768167

www.boscodelmerlo.it