



FAMIGLIA BORON

Lison Classico



UVE:	100% Lison Classico
DENOMINAZIONE:	Lison Classico DOCG
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ VITIGNO:	4200 piante per ettaro.
RENDIMENTO MEDIO:	90 uva Q.li/Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE:	Macerazione a freddo a 6°C, pressatura soffice, la rimozione del mosto dalle fecce a basse temperature e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C)
INVECCHIAMENTO:	5 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 – 12°C
ZUCCHERI RESIDUI:	4.00 g/l
ACIDITÀ TOTALE:	5.30 g/l
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli delicati.
PROFUMO:	Intenso, con note fruttate e floreali (glicine, fiori di tiglio, acacia).
GUSTO:	Morbido, persistente, elegante, con un tipico retrogusto di mandorla.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Ottimo come aperitivo, e un bel match di antipasti leggeri, primi piatti con erbe, torte di verdura, pesce con sughi leggeri, carni bianche. Va servito a 10°C.