



FAMIGLIA  
**BORON**

Azienda Agricola F.lli Boron s.s. Società Agricola  
Viale Vittoria, 6 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – I  
tel - fax +39 0422 864020  
www.boronvini.com – info@boronvini.com



## Lison Classico

<b>TRAUBEN:</b>	100% Lison Classico
<b>BENENNUNG:</b>	Lison Classico DOCG
<b>PROVENIENZ:</b>	Annone Veneto
<b>ANBAUSYSTEM</b>	Sylvoz
<b>DICHTE DES WEINBERGES:</b>	4200 Pflanzen pro Hektar
<b>DURCHSCHNITTSRENDITE:</b>	90 uva Q.li/Ha.
<b>TE:</b>	
<b>WEINLESE</b>	erste zehn Tage im September
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Kaltmazeration bei 6 ° C, sanfte Pressung, Entfernung des Mostes von den Gesichtern bei niedrigen Temperaturen und Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18 ° C).
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	13.00 % vol.
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	10-12°C
<b>RESTZUCKERGEHALT:</b>	4.00 g/l
<b>GESAMTSAEUREGEHALT:</b>	5.30 g/l
<b>ALTERN:</b>	5 Monate in Stahltanks und 2 Monate in der Flasche

### **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**FARBE:** Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen.

**BOUQUET:** Intensiv, mit fruchtigen und blumigen Noten (Glyzinien, Lindenblüten, Akazie).

**GESCHMACK:** Weich, anhaltend, elegant, mit einem typischen Mandelnachgeschmack.

**SERVIERVORSCHLÄGE:** Ausgezeichnet als Aperitif und eine schöne Kombination aus leichten Vorspeisen, ersten Gängen mit Kräutern, Gemüseflans, Fisch mit hellen Saucen, weißem Fleisch. es sollte bei 10 ° C serviert werden.