

BIANCO

Lison Classico

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	Tocai Friulano 100%
TERRENO	Argilloso
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 piante ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
VENDEMMIA	Manuale con selezione del grappolo
RESA PER ETTARO	70 quintali
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice con criomacerazione per 12 ore, fermentazione spontanea a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Almeno 12 mesi in cisterna di cemento non vetrificato con frequenti battonage
GRADAZIONE	13% vol
COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMI	Floreali di brolo primaverile con sentori di frutta gialla
SAPORE	Pieno con grande corpo ma con una sorprendente freschezza. Una piacevole persistenza ammandorlata
ABBINAMENTI	Si sposa con pesce e crostacei e ad ogni pasta mediterranea
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Mai troppo freddo, tra i 9 ed i 12 gradi

Tenuta Vitivinicola A Mi Manera di Bigai Antonio e Carlo S.Ag.S.
Via Caduti per la Patria, 27/A, 30026 Lison di Portogruaro (VE)

+39 345 335 5527
carlo.bigai@amimanera.eu