

LISON DOCG

Brand | 131

Grape | 100% Lison

Training system

Sylvoz

Planting density

3.300 plants per hectare

Yeld per hectare | 110 quintals/ hectare

Production Area

Eastern Veneto

Soil type

Flat land of alluvial origin. The soil is very rich of mineral salts, as calcium carbonate and magnesium, that give to the grapes great acidity and minerality

that are found also in the wine.

Harvest & Vinification Manual harvest. Destemming and soft pressing of the grapes. Cryo-maceration for 24 hours at 5°C to extract from the skins as many primary aromas as possible. Then the must is fermented for about 8-14 days

at 14-16°C with selected yeasts.

Refinement

Refinement in steal tanks for 6 months.

Alcohol content

13% Vol.

Serving temperature

10 - 12°C

Tasting notes

Straw yellow color with greenish hues. On the nose it unveils scents of pear and ginger.

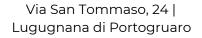
The taste it is fresh and dry, with a plesant savory finish.

Food pairing

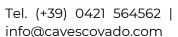
Excellent accompained with cured meat, row ham in particular and fish appetizer. It pairs very well with pasta with vegetables or fish sauce, white meat and

roasted fish.











www.cavescovado.com



LISON DOCG

Linea

131

Vitigno

100% Lison

Sistema di allevamento

Sylvoz

Densità di impianto

3.300 piante per ettaro

Resa per ettaro

110 quintali/ha

Zona di produzione

Veneto Orientale

Caratteristiche pedoclimatiche

Terreno pianeggiante, di origine alluvionale. Il suolo è molto ricco di sali minerali, come carbonato

di calcio e magnesio.

Questi elementi donano alle uve particolare salinità

e mineralità, che si ritrovano poi nei vini.

Vendemmia e Vinificazione Vendemmia manuale, diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Crio-macerazione di 24 ore a 5°C per

estrarre dalle bucce gli aromi primari.

Il mosto viene poi fermentato a 14-16°C con lieviti

selezionati per 8-14 giorni.

Affinamento

Affinamento in acciaio per 6 mesi.

Alcool

13% Vol.

Temperatura di servizio

10 - 12°C

Degustazione

Di color giallo paglierino con sfumature verdognole. Al naso svela sentori di pera e zenzero. All'assaggio è

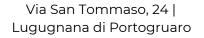
fresco, asciutto, con un piacevole finale sapido.

Abbinamenti

Ottimo per accompagnare antipasti di salumi, soprattutto prosciutto crudo e antipasti di mare. Si abbina molto bene a primi piatti con sughi di verdure

o pesce, carni bianche e pesce bianco al forno.











www.cavescovado.com