



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

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 accompanied 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.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



Tel. (+39) 0421 564562 |
info@caveskovado.com



www.caveskovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

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.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



Tel. (+39) 0421 564562 |
info@cavescovado.com



www.cavescovado.com