



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](http://www.cavescovado.com)