



I VINI

VINI BIANCHI DOC LISON PRAMAGGIORE



COD. SAE01

DESCRIZIONE PRODOTTO

SAUVIGNON D.O.C.
LISON PRAMAGGIORE

COMPOSIZIONE

Sauvignon

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino chiaro; profumo caratteristico e gradevole con sentori di lici, peperone e salvia. Persistente ed elegante si presenta con una buona acidità, asciutto e vellutato. Ideale con antipasti vari, creme di minestre delicate, aragosta, scampi, salmone.



COD. PGE01

DESCRIZIONE PRODOTTO

PINOT GRIGIO D.O.C. LISON
PRAMAGGIORE

COMPOSIZIONE

Pinot Grigio

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino con riflessi ramati; profumo distinto e maracato che ricorda i fiori d'acacia. Sapore secco, gentile e pieno, con un leggero sentore di artemisia. Ideale con antipasti misti, minestre leggere, pesce e carni bianche.



COD. CHE01

DESCRIZIONE PRODOTTO

CHARDONNAY D.O.C. LISON
PRAMAGGIORE

COMPOSIZIONE

Chardonnay

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Colore giallo brillante; profumo fine, elegante che ricorda fiori e frutti. Sapore asciutto, morbido ed invitante. Ideale con antipasti misti, minestre e piatti a base di uova e pesce.

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco D.O.C. Lison Pramaggiore

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.

AREA PRODUTTIVA

Veneto e Friuli Venezia Giulia

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono vinificate in bianco con le più moderne attrezzature enologiche. Il mosto fiore ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata fino alla gradazione di 12.5 gradi alcolici minimo. Viene conservato poi in contenitori di acciaio per poi essere filtrato ed imbottigliato a freddo.

SERVIZIO

Va servito a 10° - 12° C.

PACKAGING

Bottiglia "Bordolose" da lt. 0,75
Cartoni da 12 bottiglie. Pallets da 60 cartoni