



TENUTA
SANT'ANNA



BIANCO DI LISON, DOC LISON PRAMAGGIORE

Il vino bianco più tipico del Lison Pramaggiore, si ricava da un assemblaggio di Lison Classico (l'uva un tempo denominata Tocai) e una piccola percentuale di altri vitigni a bacca bianca. Una ricetta enologica tradizionale, antica quanto la cultura enologica veneta.

Uve: 70% Tocai Classico; 30% altri vitigni a bacca bianca D.O.C.

Provenienza: Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Medio impasto, argilloso

Densità d'impianto: 4.550 ceppi per ettaro

Metodo di allevamento: Guyot e Sylvoz

Gradazione alcolica: 12.5%

Vinificazione:

Le uve vengono di notte o alle prime luci dell'alba, quando la temperatura fresca aiuta a mantenere intatti gli aromi primari del frutto. Criomacerate, le uve passano alla spremitura soffice e i mosti ottenuti svolgono fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio. Successivamente il vino permane sui lieviti per circa 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Note di Degustazione:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso rivela immediatamente una antica eleganza, con richiami ai fiori di campo e alla frutta fresca. In bocca conferma l'impressione olfattiva e si offre fresco e snello e chiude con un piacevole sentore ammandorlato.

Abbinamenti consigliati:

Ottimo come aperitivo, con antipasti in genere, con pesce e carni bianche. Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 10-12°C.

