

TENUTA SANT'ANNA

Wino Goccia Lison classico



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Perfekcyjny mariaż między historią a przyszłością. Wino Lison Classico Goccia wyrabiane jest z winogron szczepu Tocai Italico uprawianych w mikroregionie Lison, najstarszej i najbardziej sprzyjającej produkcji tego wina. Wyjątkowość charakterystyk tego znakomitego białego wina podkreślona została poprzez winifikację typu Goccia, która bazuje na najwyższej jakości moszczu.

Degustacja:

Kolor słomkowożółty z delikatnymi zielonkawymi odcieniami. Bogaty i uwodzicielski bukiet, o aromatach od delikatnych nut kwiatów akacji, aż po owoce tropikalne. Na podniebieniu eleganckie i zrównoważone, łączy delikatne nuty mineralne z charakterystycznym migdałowym wykończeniem.

Proponowane zestawienia kulinarne:

Znakomite z przystawkami na bazie ryb, wędlinami i świeżymi serami, doskonale harmonizuje się z daniami rybnymi kuchni regionu Veneto.



Dane techniczne

Rodzaj:

Szczep: Lison Classico 100% (Ex Tocai)

Oznaczenie geograficzne: średniej miąższości, gliniasty

Rocznik:

Winnica: winnice Loncon di Annone Veneto

Zawartość alkoholu:

Barwa:

Bukiet:

Winifikacja: Po ręcznym zbiorze i selekcji w winnicy przy pierwszych promieniach słońca o świcie, winogrona zostają oczyszczone z łodyżek, a otrzymany w tej fazie najwyższej jakości moszcz, zwany „kwiatem moszczu”, zostaje zebrany w stalowe kadzie i winifikowany w warunkach beztlenowych i kontrolowanej temperaturze. Następnie wino przełane do stalowych pojemników poddane zostaje działaniu drożdży przez okres 3 miesięcy, po czym przełane do butelek, gdzie leżakuje przez następne dwa miesiące.

Alergeny:

Opakowanie: butelka szklana

Pojemność: 0,75 litra

Kraj pochodzenia: Włochy

Temperatura podania: 10 - 12 °C

Gęstość krzewów: : 4.550 krzewów na hektar

Wydajność winogron: : około 70 kwintali na hektar

Wysokość n.p.m.: : 25 – 40 m n.p.m.