

TENUTA SANT'ANNA

## Wino Bianco Lison



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



### Opis

Najbardziej typowe białe wino w całej gamie Lison Pramaggiore, wyrabiane z winogron Lison Classico (niegdyś zwanych Tocajem) z niewielkim dodatkiem innych szczepów białych winogron. Wytwarzane według tradycyjnych receptur enologicznych regionu Veneto. Kolor żółtosłomkowy z zielonkawymi refleksami. Bukiet emanuje elegancją, roztaczając aromaty przypominające polne kwiaty i świeże owoce. W smaku świeże i proste, z przyjemnym migdałowym wykończeniem.

### Sugestie

Znakomite jako aperitif, do przystawek, ryb i białych mięs.

### Dane techniczne

Rodzaj:	Białe, wytrawne
Kolor:	Białe
Winnica:	winnice Loncon di Annone Veneto
Szczep:	70% Tai Classico; 30% inne szczepy białych winogron D.O.C.



Zawartość alkoholu:	12%
Bukiet:	żółtosłomkowa z zielonkawymi refleksami
Temperatura podania:	10 - 12 °C
Opakowanie:	butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Winifikacja:	Winogrona zbierane są w nocy, albo wczesnym świtem, gdy temperatury są na tyle niskie, iż pozwalają zachować naturalny aromat owoców. Winogrona poddane kriomaceracji zostają następnie delikatnie zgniecione, a otrzymany moszcz przechodzi fermentację alkoholową w stalowych zbiornikach. Następnie wino z dodatkiem drożdży leżakuje przez około 3 miesiące, aby ostatecznie zostać przelane do butelek.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Gęstość krzewów: :	4.550 krzewów na hektar
Wydajność winogron: :	około 90 kwintali na hektar
Wysokość n.p.m.: :	20 – 30 m n.p.m.

## Alergeny

SIARCZYNY