



AI GALLI®

Azienda Agricola Ai Galli

Pramaggiore (Ve) - Italia

Tel. +39.0421.799314

fax +39.0421.203350

info@aigalli.com

www.aigalli.com

LISON CLASSICO LISON D.O.C.G



Tipologia:

Vino bianco fermo

Vitigno:

Tai

Denominazione:

Lison D.O.C.G.

Gradazione Alcolica:

13% vol.

Conservazione:

2/3 anni

Vinificazione:

Massima è la cura e l'impegno profusi nella vinificazione di questo prodotto. Le uve, provenienti da un vigneto a bassissima produzione, nella seconda decade di settembre, quando la maturazione è ormai ottimale, vengono raccolte scrupolosamente a mano ed inviate alla diraspatura. Alla pigiatura segue una breve macerazione a temperatura controllata terminata la quale si procede alla separazione del liquido dalla parte solida. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura di 18°C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati completa la fermentazione nell'arco di 10-15 giorni. La maturazione avviene, per alcuni mesi a contatto con la propria feccia nobile e successivamente, ancora in recipienti di acciaio alla temperatura di 15-16°C sino al momento dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo armonico, netto, caratterizzato da note fruttate e floreali. Gusto pulito, secco con gradevole retrogusto di mandorla.

Abbinamenti gastronomici:

Vino da tutt pasto particolarmente adatto agli antipasti saporiti, ai piatti di pesce ed alle carni bianche.

Temperatura di servizio:

10 - 12 ° C