

LISON CLASSICO BIO



TERRA MUSA

DENOMINAZIONE: Lison Classico D.O.C.G.

UVE: 100% Tocai Friulano

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1972

NEL VIGNETO

VITIGNO: Il Tocai è un vitigno dalle origini incerte e misteriose. È il vitigno più tradizionale della regione Veneto dove viene coltivato da moltissimi anni, con epicentro nella zona del Lison.

TERRENO: Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 80-95 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Separazione immediata del mosto dalle vinacce, refrigerazione dello stesso, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

GRADO ALCOLICO: ca. 12,50 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 3,40 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,50 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è paglierino più o meno carico di riflessi verdognoli. Ha un profumo caratteristico e gradevole che ricorda il gheriglio di noce. Al gusto risulta asciutto, vellutato, aromatico, con un retrogusto amarognolo che ricorda mandorla di pesca. Va bevuto giovane.

ACCOSTAMENTI:

È indicato come vino da tutto pasto, con particolare elezione per l'accostamento con antipasti all'italiana, minestre, frutti di mare e formaggi teneri.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

