



Lison DOCG Classico

Villa Bogdano 1880, Tenuta Planitia (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Weisses Highlight aus dem Friaul

Beschreibung:

Das junge Bioweingut liegt nahe Venedig zwischen den Ausläufern der Alpen und der Adriaküste. Die alten Weinberge, deren Ursprung bis ins Jahr 1880 zurückreicht, erbringen hervorragende Ergebnisse. Dieser fruchtig-florale Weisswein aus der einheimischen Rebsorte Tocai Friulano beweist dies eindrucksvoll. Der Ausbau auf der Feinhefe und regelmässige Bâtonnage verleihen ihm viel Komplexität und Fülle.

Degustationsnotiz:

Mittelgelbe Robe, goldene Akzente. Ein Verbund von zitrischen und floralen Noten in der perfekt abgestimmten Nase, Limetten und Lindenblüten, auch eine Spur weisser Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich eine beeindruckende Lebendigkeit, aber auch eine prächtige Samtigkeit und Aromenvielfalt; nebst Agrumen auch Noten nach Stachelbeeren, sehr präzises, leicht mineralisches Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverses Venetien
Produzent:	Tenuta Planitia (Bio)
Ausbau:	6 Monate im Zementtank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 E2953
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Tocai Friulano
Artikelnummer:	1057318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lison DOCG Classico

Villa Bogdano 1880
Tenuta Planitia (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tocai Friulano
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 E2953
Ausbau:	6 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren