PIANADELTORO



LISON CLASSICO DOCG

Il grande bianco della nostra terra.

Le uve **100% Tocai Friulano** sono lavorate con pressatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata a 16°, seguite da un **affinamento su fecce nobili** fino ad aprile.

Si accosta egregiamente ai **risotti con frutti di mare, piatti a base di pesce crudo o carni bianche.**

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli dorati

Profumo: Bouquet elegante che rivela note fruttate e floreali

Sapore: Al palato è elegante e vellutato con un retrogusto leggermente amarognolo che ricorda la frutta secca

Vitigno
Tocai friulano

Grado alcolico
13% vol

Servire a
8-10° C

*Formato disponibile in borgognotta: cartoni da 6 bottiglie