



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 Tenuta Planitia 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.

Aromenprofil:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

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: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.