



## 2018 Lison DOCG Classico

Villa Bogdano 1880, Tenuta Planitia (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.

#### 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:

Region:

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 VenetienProduzent:Villa BogdanoBewertung(en):Score 18/20

Ausbau: 6 Monate im Zementtank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 006 E2953

Venetien

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
Bewertung(en): 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 %

**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren