



I VINI

VINI ROSSI DOC LISON PRAMAGGIORE



COD. RLP01

DESCRIZIONE PRODOTTO
REFOSCO dal Peduncolo Rosso D.O.C.
LISON PRAMAGGIORE

COMPOSIZIONE
Refosco dal Peduncolo Rosso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso intenso. Profumo caratteristico e gradevole con note di ciliegia e mora unite a sensazioni floreali di viola mammola. Sapore pieno ed armonico. Ideale con carni rosse, pollame e piatti in umido tipici della regione.



COD. MEE01

DESCRIZIONE PRODOTTO
MERLOT D.O.C.
LISON PRAMAGGIORE

COMPOSIZIONE
Merlot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino più o meno intenso; bouquet gradevole con lieve sentore di erba tagliata di fresco. Sapore asciutto, sapido, di corpo giustamente tannico. Ideale con grigliate, salumi e carne di maiale.



COD. CFE01

DESCRIZIONE PRODOTTO
CABERNET FRANC D.O.C. LISON PRAMAGGIORE

COMPOSIZIONE
Cabernet Franc

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo. Profumo leggermente erbaceo con sfumature di mirtillo e lampone. Di corpo ma nello stesso tempo vellutato. Ideale con carni rosse, formaggi a pasta dura ed invecchiati.

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino rosso D.O.C.
Lison Pramaggiore

GRADAZIONE ALCOLICA
12.5% Vol.

AREA PRODUTTIVA
Veneto e Friuli Venezia Giulia

PROCESSO PRODUTTIVO
Vino ottenuto con la classica vinificazione in rosso, cioè con le bucce che rimangono a fermentare per diversi giorni con il mosto in speciali contenitori di acciaio in modo da ottenere la colorazione desiderata.

SERVIZIO
Va servito a 16° - 18° C.

PACKAGING
Bottiglia "Bordolose" da lt. 0,75
Cartoni da 12 bottiglie
Pallets da 60 cartoni