



**Torre Maschia®**  
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903

## Lison Classico

**Vitigno:** 100% Tocai italico classico

Vitigno importante diffuso nella nostra area dalla metà dell'800 che trova in questi suoli argillosi il suo habitat ideale alla produzione di uve dalle quali si ricava un vino di eccezionale qualità.

### IN VIGNETO

**Zona di produzione:** Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

**Clima:** temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

**Terreno:** caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

**Altitudine:** 2-3 metri sul livello del mare

**Orientamento filari:** Nord - Sud

**Densità d'impianto:** 3500-4000 viti per Ha

**Forma d'allevamento:** "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

**Vendemmia:** metà settembre

**Produzione:** 80 q/Ha

### IN CANTINA

Criomacerazione a contatto con le bucce di 12 ore a una temperatura di 10 °C, successiva pulizia del mosto per decantazione statica a freddo per 24 ore a 5°C e fermentazione a 17 °C. Maturazione finale in serbatoi di acciaio inox.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino carico con riflessi dorati.

**Profumo:** ricorda la foglia del pesco ed il mallo di noce, possiede un caratteristico sentore di mandorla amara.

**Sapore:** morbido, vellutato, giustamente minerale e robusto, ottima salinità e persistenza aromatica.

**Grado alcolico:** 12 %

### ACCOSTAMENTI

Si accosta con antipasti magri all'italiana, con prosciutto e melone, con affettati di maiale, con baccalà mantecato, ottimo con le minestre asciutte e in brodo, con i primi ai frutti di mare. Temperatura di servizio 11 - 13 °C.

