Stajnbech 150 Lison Classico DOCG, un vino versatile che offre equilibrio e armonia

20240729102241150lisondocgimg-2056-e0ffcb12

Un vino nato in una zona a forte propensione vitivinicola a pochi chilometri dal litorale veneziano estesa tra le province di Pordenone, Treviso e Venezia: è il **150 Lison Classico DOCG di Stajnbech**, capace di offrire equilibrio e armonia.

Questo vino gode di un **clima temperato garantito dalla vicinanza del mare**, dalla presenza di aree lagunari e dalla giacitura pianeggiante che favorisce l'esposizione dei vigneti ai venti locali come la bora e lo scirocco. È proprio la buona escursione termica tra notte e giorno a permettere lo **sviluppo di molti precursori aromatici.**

Il 150 Lison Classico DOCG presenta un **classico colore giallo paglierino** ma con **riflessi verdognoli**. All'olfatto risulta intenso, con **note floreali di tiglio, glicine e acacia**, ma anche **menta e vegetale appena accennato**, passando poi a **fragranze di frutta esotica**. Al palato è complesso con **note acide ed agrumate** e offre una **forte persistenza aromatica**. **L'alcool non è preminente**, grazie ai nove mesi di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. In bocca è molto equilibrato, persistente, elegante con un caratteristico **retrogusto di mandorla**.

Si abbina piacevolmente **a un aperitivo, ad antipasti magri, primi piatti a base di erbe e pesce, sformati a base di verdure, pesce con salse leggere, carni bianche, roast beef all'inglese**.

La differenza tra il Lison DOCG e il Lison Classico DOCG sta nella presenza di un particolare terreno, il caranto, dal color ocra scuro con striature bianche, composto da argilla con carbonato di calcio, ma soprattutto la storicità del vitigno autoctono che permesso di attribuire la menzione Classico a una piccolissima zona di **produzione.** Il Lison Classico DOCG si estende infatti su **appena 151 ettari totali**, all'interno dei quali si contano 28 aziende produttrici di cui 24 imbottigliano l'omonimo vino, per un totale di **92.540 bottiglie l'anno**. La particolare concentrazione di elementi minerali presente nel caranto come potassio, calcio e magnesio arricchisce il corredo aromatico delle uve, dando vita a vini

pregiati dotati di un **ricco bouquet di note olfattive, strutturati e longevi.**