

Epolis

Data: 31.05.10

Pagina: 39

Tempo libero

T

Il Vino



Un Metodo classico dal Veneto Orientale

■ Il Veneto Orientale non è una zona che si presta, in teoria, alla produzione di spumanti metodo classico. Ciò nonostante, da una tenuta compresa fra i fiumi Livenza e Tagliamento, Mazzolada è riuscita a produrre uno di qualità. Le uve vengono raccolte ai primi di settembre, salvaguardando l'acidità. Vinificati separatamente i mosti vengono riuniti per la rifermentazione. Olfatto floreale e aromatico, con note di frutta matura. (a cura di Euposia, La Rivista del Vino)

Abbinamenti: ideale come aperitivo regge il tutto pasto se a base di crostacei e pesce o carni bianche

Uvaggio: Chardonnay, riesling e pinot bianco

Denominazione: Doc Lison Pramaggiore

Servire: 6-8° C

Produttore: Mazzolada, Lison Pramaggiore (Ve)

