ACQUISTATO IL .....

"Blanc de Lissart" Vino Bianco 2025 2025

Il bianco autoctono che conquista al primo sorso



Il Blanc de Lissart nasce sulle colline di Barge, in frazione Assarti, da un vitigno autoctono a bacca bianca che racconta la parte più autentica e silenziosa del Pinerolese, fatta di piccoli vigneti, lavoro manuale e scelte di precisione in cantina. La raccolta in cassette e la vinificazione delicata, con macerazione a freddo e affinamento esclusivamente in acciaio, preservano la purezza del frutto e l'identità del territorio. Nel calice prende forma un bianco luminoso, fine ed elegante, che profuma di pera, agrumi e leggere note di salvia, con una freschezza naturale che accompagna il sorso dall'inizio alla chiusura. È un vino che non cerca effetti speciali, ma costruisce la sua personalità sulla coerenza, sulla pulizia espressiva e su una beva scorrevole e precisa. Perfetto a tavola con antipasti, piatti di pesce, risotti delicati e formaggi di media stagionatura, rappresenta una produzione di nicchia pensata per chi ama scoprire territori meno raccontati, ma capaci di lasciare il segno.

Nel cuore del Pinerolese, ai piedi del Monviso, Le Marie nasce da una storia di famiglia che ha scelto di restare fedele alla propria terra. Qui la vigna si lavora in altura, tra suoli di scisti rossi e forti escursioni termiche, per dare al vino identità vera. Ogni bottiglia è il risultato di scelte artigianali, tempi rispettati e produzione volutamente limitata. Non moda, non scorciatoie: solo territorio, precisione e carattere. I vini Le Marie parlano di montagna, luce e freschezza, con uno stile pulito e riconoscibile. È la tipica cantina di nicchia che non fa rumore, ma lascia il segno. Perfetta per chi cerca qualcosa di autentico da raccontare… già dal primo calice.

La Vigna

Terreno	terreno scistoso, di colore rosso, ricco di rari e preziosi sali minerali, derivati dalla disgregazione di rocce primordiali
Esposizione Allevamento	guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	malvasia pinerolese 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1-2 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale in piccole casse da 20 chili circa. Dopo una macerazione a freddo (4° gradi) l'uva viene pressata e travasata in vasche d'acciaio e fermentata a bassa temperatura (16°circa) al termine della fermentazione il vino viene affinato per 6 mesi circa in vasche di acciaio. Si raccomanda di mantenere il vino a temperature dai 12 ai 18 gradi per una perfetta conservazione degli aromi.
Sensazioni	Di un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso il vino è ampio con una bella nota aromatica delicata con note fruttate di pere, agrumi e sentori di salvia. In bocca il vino e piacevolmente fine fresco e persistente, alcool bene in vista con buona lunghezza di bocca e delicato retrogusto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821