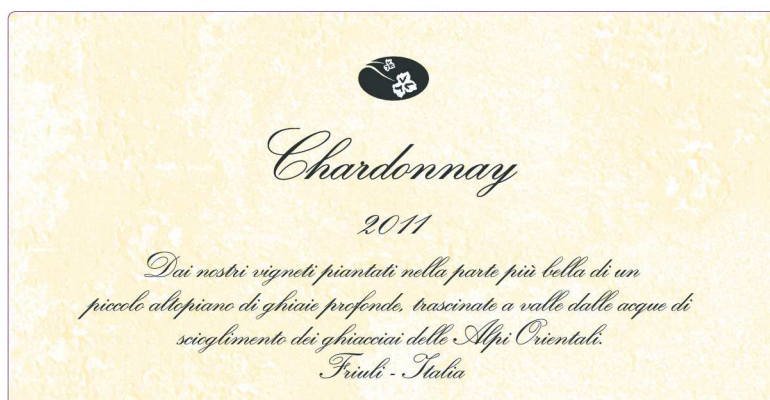


LIS NERIS®



In Friuli i confini culturali e la civiltà del vino sono stati segnati in maniera forte da 200 anni di presenza dell'Impero Asburgico. Il fatto che i vini portino il nome dell'uva che li produce lo dimostra ancora oggi. I nostri vini tradizionali esprimono questa filosofia con semplicità e naturalezza. Le uve provengono dai nostri vigneti più giovani e la successiva fermentazione e maturazione avviene in tank di inox.

Vitigno

Chardonnay 100%

Comune di produzione

San Lorenzo

Natura del terreno

Altopiano ghiaioso
calcareo (60 mt slm)

Età media

10 anni

Sistema di allevamento

Guyot
5.200 - 5.600 viti/ha

Produzione

55 - 60 hl/ha

Bottiglie prodotte

30.000

Vinificazione

Fermentazione in tank di acciaio
(20/22 °C), maturazione negli stessi
contenitori di fermentazione sul
deposito fine per 8 mesi con
bâtonnage frequenti.
Imbottigliamento e breve affina-
mento in bottiglia.

Gradazione alcolica

13/14°

Potenziale di invecchiamento

4 - 6 anni

Temperatura di servizio

11 °C



LIS NERIS®

Lis Neris s.s. agricola
Via Gavinana, 5
34070 San Lorenzo Isontino (GO)
Tel: +39 0481 80105
Fax: +39 0481 809592
www.lisneris.it
lisneris@lisneris.it