

**Vitigni**

Tocai Friulano 85%  
Sauvignon Blanc 10%  
Riesling 5%

**Comune di produzione**

San Lorenzo

**Natura del terreno**

Altopiano ghiaioso  
calcareo (60 mt slm)

**Età media**

6 anni

**Sistema di allevamento**

Guyot  
5.200 - 5.600viti/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°

**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](http://www.lisneris.it)  
[lisneris@lisneris.it](mailto:lisneris@lisneris.it)