

L I S N E R I S<sup>®</sup>

2 0 0 9

L A V I L A

*Friulano*

*dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un  
piccolo altopiano di ghiaie profonde, trascinate a valle dalle acque  
di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali  
Friuli - Italia*

**Vitigno**

Tocai Friulano 100%

**Comune di produzione**

Romans

**Natura del terreno**

Altopiano ghiaioso  
calcareo (23 mt slm)

**Vigneto**

Feudi

**Età media**

20 anni

**Sistema di allevamento**

Guyot – 4.800 viti/ha

**Produzione**

50 hl/ha

**Bottiglie prodotte**

13.000

**Vinificazione**

Fermentazione in tank di acciaio  
(20/22 °C), maturazione combinata  
inox/legno sul deposito fine per 11  
mesi con bâtonnage frequenti.  
Imbottigliamento e affinamento in  
bottiglia per 4 mesi.

**Gradazione alcolica**

13°

**Potenziale di invecchiamento**

6 - 10 anni

**Temperatura di servizio**

11 °C



L I S N E R I S<sup>®</sup>

**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)