

**Vitigni**

Pinot Grigio 40%  
Chardonnay 30%  
Sauvignon Blanc 30%

**Comune di produzione**

San Lorenzo

**Natura del terreno**

Altopiano ghiaioso  
calcareo (60 mt slm)

**Vigneto**

Gris - Jurosa

**Età media**

25 anni

**Sistema di allevamento**

Guyot - 5.200 viti/ha

**Produzione**

50 hl/ha

**Bottiglie prodotte**

25.000

**Vinificazione**

Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt (20/22 °C), maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti.

Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Gradazione alcolica**

13/14°

**Potenziale di invecchiamento**

10 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)