

**Vitigni**

Merlot 90/95% -
Cabernet Sauvignon
10/5%

Comune di produzione

San Lorenzo - Corona

Natura del terreno

Altopiano ghiaioso
calcareo (60 mt slm)

Vigneto

Neris

Età media

10 anni

Sistema di allevamento

Guyot - 5.600 viti/ha

Produzione

50 hl/ha

Bottiglie prodotte

6.000

Vinificazione

La macerazione avviene in tank di acciaio inox per 10/15 giorni durante i quali si procede regolarmente con la tecnica dei *délestage*. La temperatura di macerazione è di 26/28 °C. Segue la maturazione in botti di rovere francese nuove da 225 lt per 20 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Gradazione alcolica

13/14°

Potenziale di invecchiamento

10 anni

Temperatura di servizio

16 °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