

LIS NERIS®



Sauvignon

2010

*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

Sauvignon Blanc 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

50 - 55 hl/ha

Bottiglie prodotte

45.000

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

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