

LISNERIS®



Pinot Grigio

*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

Pinot Grigio

ANNATA

2020

DENOMINAZIONE

DOC Friuli Isonzo

COMUNI DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino, Romans
(Gorizia)

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60/25 mt slm)

VIGNETO

Coltivato con concimazione
organica e difesa fitosanitaria
integrata (normativa UE) con
abolizione del diserbo chimico.

ETA' MEDIA VITI

15 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200-5.600 viti/ha

PRODUZIONE

50-55 hl/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione
dei grappoli.
Settembre 2020

VINIFICAZIONE

Fermentazione in tank di acciaio,
maturazione negli stessi contenitori
di fermentazione sul deposito fine
per 8 mesi con bâtonnage frequenti
e breve affinamento in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE

70.000 (media)

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C

SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la
Sostenibilità nella viticoltura in Italia"
per la salvaguardia di:
territorio, aria, vigneti e acque.

2020: per le ragioni che tutti conosciamo, non è stato un anno facile, però la natura si è presa una piccola rivincita, creando le condizioni ideali per la maturazione. Questo ci ha aiutato a raccogliere uve che uniscono concentrazione e finezza.

Nella Valle dell'Isonzo il Pinot Grigio è a casa sua. Un vino dinamico: al naso prevale la freschezza floreale, al gusto una bella avvolgenza salina. Da abbinare ad antipasti e primi piatti di stagione, può anche confrontarsi con secondi raffinati.



www.lisneris.it

LISNERIS®



Chardonnay

*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 Chardonnay		
ANNATA 2020		
	DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo	
	COMUNI DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino, Moraro, Romans (Gorizia)	
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60/25 mt slm)		
	VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.	
ETA' MEDIA VITI 15 anni		
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha	
PRODUZIONE 50-55 hl/ha		
	VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Settembre 2020	
VINIFICAZIONE Fermentazione in tank di acciaio, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti e breve affinamento in bottiglia.		
GRADAZIONE ALCOLICA 14%	BOTTIGLIE PRODOTTE 30.000 (media)	
	POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 10 anni	
TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C		
	SOSTENIBILITA' Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.	

2020: per le ragioni che tutti conosciamo, non è stato un anno facile, però la natura si è presa una piccola rivincita, creando le condizioni ideali per la maturazione. Questo ci ha aiutato a raccogliere uve che uniscono concentrazione e finezza.

Vitigno di razza, sulla riva destra del Fiume Isonzo prende energia dal suolo ed eleganza dal clima. Vino raffinato: note di frutta matura ben integrate sia al naso che in bocca.
Ottimo sui primi piatti con condimenti delicati.



www.lisneris.it

LISNERIS®



Sauvignon

*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*

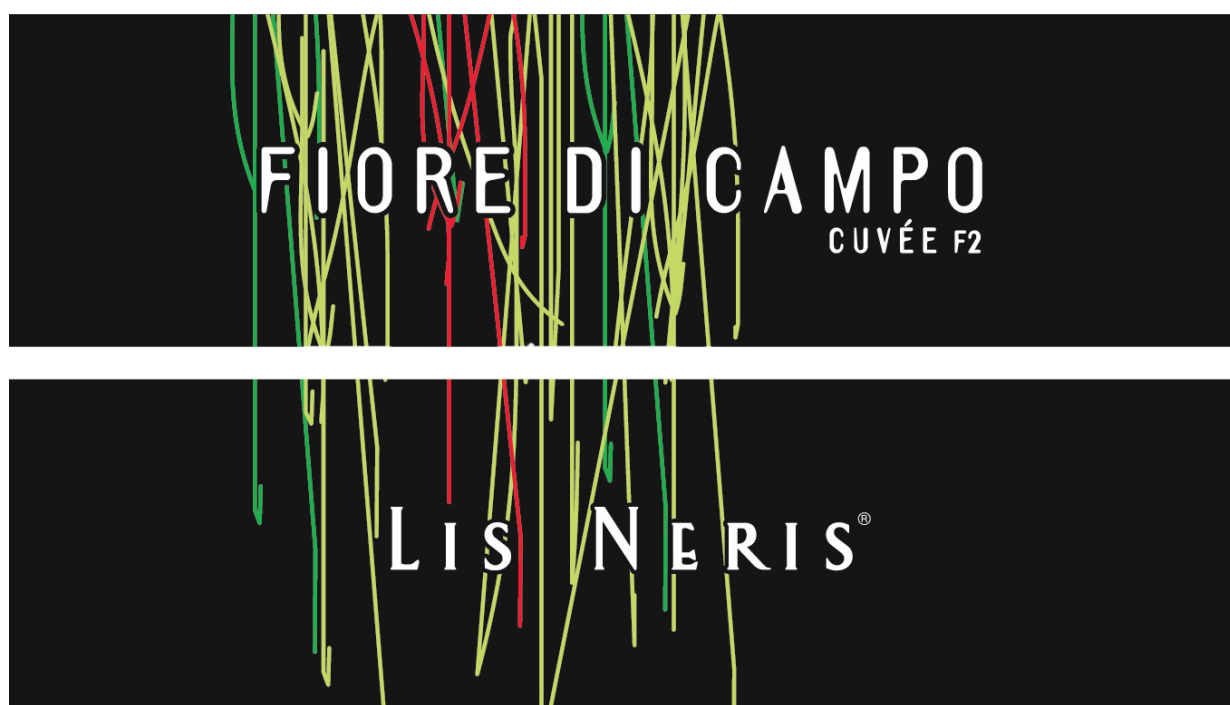
VITIGNO Sauvignon Blanc		
ANNATA 2020		
	DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo	
	COMUNI DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino, Romans (Gorizia)	
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60/25 mt slm)		VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
ETA' MEDIA VITI 15 anni		SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha
PRODUZIONE 50-55 hl/ha		VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Settembre 2020
VINIFICAZIONE Fermentazione in tank di acciaio, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti e breve affinamento in bottiglia.		BOTTIGLIE PRODOTTE 45.000 (media)
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%		POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 10 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C		SOSTENIBILITA' Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2020: per le ragioni che tutti conosciamo, non è stato un anno facile, però la natura si è presa una piccola rivincita, creando le condizioni ideali per la maturazione. Questo ci ha aiutato a raccogliere uve che uniscono concentrazione e finezza.

Per questo vitigno, clima e suolo sono determinanti. Il plateau glaciale di San Lorenzo, con le sue ghiaie profonde e con i venti di Bora che lo percorrono da est verso ovest, è ideale per esaltare le caratteristiche di questa uva. Un Sauvignon classico dove il naso è più floreale e la bocca più fruttata. Finale lungo, sapido e rinfrescante. Insostituibile con il pesce, sia crudo che cotto.



www.lisneris.it



VITIGNI Friulano, Sauvignon Blanc, Riesling		
ANNATA 2020		
		DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo
		COMUNI DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino, Moraro, Romans (Gorizia)
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60/25 mt slm)		
		VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
ETA' MEDIA VITI 15 anni		
		SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha
PRODUZIONE 50-55 hl/ha		
		VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Settembre 2020
VINIFICAZIONE Fermentazione in tank di acciaio, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti e breve affinamento in bottiglia.		
		BOTTIGLIE PRODOTTE 30.0000 (media)
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%		
		POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 10 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C		
		SOSTENIBILITA' Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2020: per le ragioni che tutti conosciamo, non è stato un anno facile, però la natura si è presa una piccola rivincita, creando le condizioni ideali per la maturazione. Questo ci ha aiutato a raccogliere uve che uniscono concentrazione e finezza.

Una cuvée dove il Sauvignon ispira, il Riesling esalta e il Friulano amalgama. Un vino caldo e avvolgente con una punta di elegante speziatura. A suo agio con i piatti della dieta mediterranea.



www.lisneris.it



Barbana, Biljana, Kozana (BBK) sono tre piccole località nel cuore della più conosciuta zona viticola slovena della Brda, dove nascono le uve che danno vita a questa esperienza.
La ponca e la rebula convivono qui da secoli.

2019: Le cose migliori le abbiamo viste in vendemmia quando le condizioni si sono rivelate ottimali: pochissima pioggia, sbalzo termico accentuato e temperature miti nella parte centrale della giornata che permetteranno a questi vini di competere ad alto livello.

L'influenza del clima mediterraneo dona a questo vino dal colore giallo chiaro, uno specifico aroma piacevolmente fresco ed agrumato. Al palato il vino dimostra buon corpo. Le acidità ben equilibrate assieme alle note minerali completano il gusto.
Un ottimo aperitivo per i mesi primaverili ed estivi. Da provare anche con insalate, risotti alle verdure e con i frutti di mare.



Original
cuvée

VITIGNI

Pinot Bianco, Sauvignon più piccole percentuali di altri vitigni locali.

ANNATA
2020

DENOMINAZIONE
IGT Venezia Giulia Bianco

COMUNI DI PRODUZIONE
San Lorenzo Isontino, Romans (Gorizia)

NATURA DEL TERRENO
Altopiano ghiaioso calcareo (60/25 mt slm)

VIGNETO
Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.

ETA' MEDIA VITI
15 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot 5.200-5.600 viti/ha

PRODUZIONE
50-55 hl/ha

VENDEMMIA
A mano con accurata selezione dei grappoli.
Settembre 2020

VINIFICAZIONE
Fermentazione in tank di acciaio, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine con bâtonnage frequenti e breve affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA
13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
11°C

SOSTENIBILITA'
Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2020: La primavera e l'estate sono state favorevoli per il vigneto e per la maturazione finale dell'uva. Alcune punte di calore nel mese di agosto non hanno compromesso le aspettative di una buona annata. La vendemmia è iniziata nei primi giorni di settembre, un mese che ha visto alternarsi con decisione prima l'estate poi l'autunno.

- 👁️ giallo paglierino luminoso
- 👃 profumo ampio, floreale, agrumato
- 👄 secco, persistente ed equilibrato



www.lisneris.it



Original
cuvée



2019: un periodo vendemmiale ideale con pochissima pioggia, sbalzo termico accentuato e temperature miti nella parte centrale della giornata permette ai vini di questa annata di competere verso l'alto.

- 👁 rosso rubino vivace
- 👃 profumi di ciliegia e lampone ben integrati con il legno
- 👄 buon corpo, tannino armonioso



www.lisneris.it

LISNERIS®



Cabernet Sauvignon 2019

*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

Cabernet Sauvignon

ANNATA

2019

DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

COMUNI DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino, Corona,
Romans (Gorizia)

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60/25 mt slm)

VIGNETO

Coltivato con concimazione
organica e difesa fitosanitaria
integrata (normativa UE) con
abolizione del diserbo chimico.

ETA' MEDIA VITI

15 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200-5.600 viti/ha

PRODUZIONE

50-55 hl/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione dei
grappoli.
Prima decade Ottobre 2019

VINIFICAZIONE

La macerazione avviene in tank di
acciaio inox per 8-10 giorni durante i
quali si procede regolarmente con la
tecnica dei déstage. Segue la
maturazione in botti di rovere da 500
e 225 lt per 8 mesi. Imbottigliamento
e breve affinamento in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE

110.000 (media)

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la
Sostenibilità nella viticoltura in
Italia" per la salvaguardia di:
territorio, aria, vigneti e acque.

2019: Le cose migliori le abbiamo viste in vendemmia quando le condizioni si sono rivelate ottimali: pochissima pioggia, sbalzo termico accentuato e temperature miti nella parte centrale della giornata che permetteranno a questi vini di competere ad alto livello.

La fase finale di maturazione delle uve è stata favorita da sbalzi termici sostenuti e la raccolta ritardata ha favorito la concentrazione, che ora ritroviamo nel bicchiere. Colore intenso, naso varietale di frutta nera, bocca calda e sapida a sostegno di un lungo finale. Il tannino si fa rispettare. Uno dei migliori cabernet dell'ultimo decennio.



www.lisneris.it



VITIGNO

Pinot Grigio

ANNATA

2019

DENOMINAZIONE

DOC Friuli Isonzo

COMUNE DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino (Gorizia)

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

VIGNETO

Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.

ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200-5.600 viti/ha

PRODUZIONE

50 - 55 hl/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione dei grappoli.
Settembre 2019

VINIFICAZIONE

Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti.
Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

45.000 (media)

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C

SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2019: Le cose migliori le abbiamo viste in vendemmia quando le condizioni si sono rivelate ottimali: pochissima pioggia, sbalzo termico accentuato e temperature miti nella parte centrale della giornata che permetteranno a questi vini di competere ad alto livello.

Quest'annata è caratterizzata dalla concentrazione, frutto di tempi di maturazione delle uve più lunghi del solito. Verde oro alla vista, speziato e balsamico al naso, solido e sapido in bocca. Ricorda molto la super annata 2010, sia nelle sensazioni della gioventù, sia nel potenziale di sviluppo. E' un vino portato ad accompagnare sia preparazioni a base di pesce che carni bianche.

“Chiunque pensi che il Pinot Grigio produca solo vini noiosi e poco importanti dovrebbe provare il Gris di Lis Neris. Con lui Alvaro Pecorari mostra cosa c'è in questa varietà.”

Falstaff AT



www.lisneris.it

L I S N E R I S[®]

2 0 2 0

P I C O L

*Sauvignon Blanc, dai nostri vigneti più rappresentativi,
piantati nel cuore di un piccolo altopiano di ghiaie profonde, trascinate a valle
dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali
Friuli - Italia*

VITIGNO Sauvignon Blanc		
ANNATA 2020		DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo
		COMUNE DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino (Gorizia)
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)		VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
ETA' MEDIA VITI Più di 30 anni		SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha
PRODUZIONE 50-55 hl/ha		VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Inizio Settembre 2020
VINIFICAZIONE Fermentazione in tank di acciaio, maturazione combinata inox/legno sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.		BOTTIGLIE PRODOTTE 40.000 (media)
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%		POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 20 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C		SOSTENIBILITA' Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2020: per le ragioni che tutti conosciamo, non è stato un anno facile, però la natura si è presa una piccola rivincita, creando le condizioni ideali per la maturazione. Questo ci ha aiutato a raccogliere uve che uniscono concentrazione e finezza.

Una fusione esemplare fra correnti fruttate e floreali che corrono dal naso alla bocca, trovando nel finissimo finale salino il mezzo migliore per esaltare complessità e profondità.

A tutto pasto, perfetto per accompagnare piatti ricchi a base di pesce e formaggi freschi.

"Il Friuli Isonzo Sauvignon Blanc Picol è di incredibile valore [...]"

M.L. Wine Advocate, Robert Parker USA



www.lisneris.it



VITIGNO

Chardonnay

ANNATA

2018

DENOMINAZIONE

DOC Friuli Isonzo

COMUNE DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino (Gorizia)

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

VIGNETO

Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.

ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200-5.600 viti/ha

PRODUZIONE

50-55 hl/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione dei grappoli.
Settembre 2018

VINIFICAZIONE

Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000 (media)

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C

SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2018: Nonostante l'estate calda, ogni varietà è maturata con la gradualità delle annate migliori, permettendoci una raccolta mirata e, di conseguenza, una vinificazione ottimale.

Questo vino è la dimostrazione di come lo Chardonnay risponda alle sollecitazioni delle diverse annate: personalità, energia ed equilibrio. Ben si accompagna con tutte le preparazioni a base di pesce dagli antipasti caldi, ai primi piatti fino ai secondi a vapore o in umido, da provare anche con formaggi e carni bianche.

"Questa è una magnifica espressione di questa versatile uva francese"

M.L. Wine Advocate, Robert Parker USA





VITIGNO Friulano		
ANNATA 2018		
	DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo	
	COMUNE DI PRODUZIONE Romans (Gorizia)	
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (25 mt slm)		VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
ETA' MEDIA VITI Più di 30 anni		SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200 viti/ha
PRODUZIONE 50-55 hl/ha		VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Settembre 2018
VINIFICAZIONE Fermentazione in tank di acciaio, maturazione combinata inox/legno sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.		BOTTIGLIE PRODOTTE 13.000 (media)
GRADAZIONE ALCOLICA 14%		POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 20 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C		SOSTENIBILITA' Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2018: Nonostante l'estate calda, ogni variet  è maturata con la gradualità delle annate migliori, permettendoci una raccolta mirata e, di conseguenza, una vinificazione ottimale.

L'annata ha portato struttura, quella che serve per un vitigno che ci ha abituato a dare il meglio sé in questo tipo di stagioni. Profumo caldo e maturo, bocca complessa, avvolgente e cremosa. Un cavallo di razza! Esalta le preparazioni regionali a base di formaggi, verdure e prosciutto di San Daniele. Ottimo anche con i pesci d'acqua dolce.

“La sua profondità e la struttura ben bilanciate da un carattere sapido/salato, mi ricordano più un bianco della Borgogna che un Friulano.”
E. G. Vinous USA



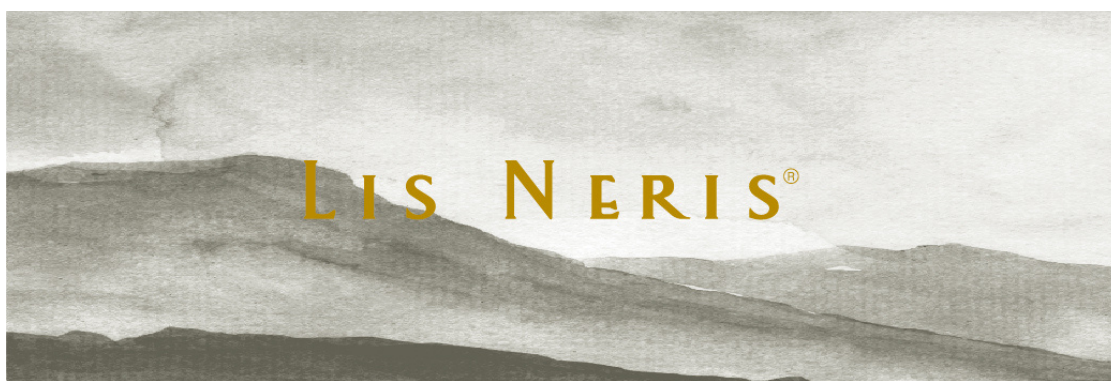


2017: Una vendemmia ben distribuita ha dato valore ad una stagione che non era partita con il passo giusto regalandoci infine vini dall'anima nordica, molto stimolanti.

Le cuvée meglio di altri vini esprimono lo spirito e la visione di un vignaiolo. Lis nasce dall'unione dei tre vitigni più importanti della produzione aziendale -Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc. Un vino elegante che interpreta alla perfezione il terroir di origine. La sua personalità lo rende perfetto in abbinamento con piatti di pesce decisi oppure delicate pietanze a base di carni bianche.

“Accostandosi al Lis, blend di vitigni internazionali, [...] ci si rende conto che è davvero [...] il territorio a fare la differenza. A queste poi vanno aggiunte naturalmente la sensibilità, la capacità e la lungimiranza di un vignaiolo di comprovata eccellenza.”
dalla guida Vitae 2020 IT





2017: Una vendemmia ben distribuita ha dato valore ad una stagione che non era partita con il passo giusto regalandoci infine vini dall'anima nordica, molto stimolanti.

Una cuvée dove convivono tre vitigni molto diversi tra di loro. I primi due, raccolti tardivamente, contribuiscono a rendere il vino avvolgente, pieno e complesso esaltando profumi floreali molto intensi che sconfinano nelle spezie, mentre il Riesling contribuisce al lungo e sapido finale.

Adatto per accompagnare la conversazione, ideale con finger food speziati e cucina orientale o più semplicemente con un buon gorgonzola.

“Confini per un vino che non ha confini è un ossimoro particolarmente gradito: i suoi profumi e sapori sono di una eccezionale e sconfinata ampiezza.” Veronelli 2020 IT





VITIGNI Sauvignon Blanc, Friulano, Riesling		
ANNATA 2018 - prima annata		
	DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo	
	COMUNE DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino (Gorizia)	
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)		
	VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico	
ETA' MEDIA VITI Più di 30 anni		
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha	
PRODUZIONE 50-55 hl/ha		
	VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Settembre 2018	
VINIFICAZIONE Fermentazione in tank di acciaio, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. Seguono l'assemblaggio e ulteriori 11 mesi di maturazione sempre in acciaio sul deposito fine. Imbottigliamento e affinamento per almeno 12 mesi.		
	BOTTIGLIE PRODOTTE 2.160 bt /248 mgm	
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%		
	POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 20 anni	
TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C		
	SOSTENIBILITA' Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.	

2018: Nonostante l'estate calda, ogni varietà è maturata con la gradualità delle annate migliori, permettendoci una raccolta mirata e, di conseguenza, una vinificazione ottimale.

Da tempo aspettavamo l'occasione giusta per questa nuova interpretazione di Fiore di Campo. Un vino complesso, impreziosito da una vena aromatica mediterranea con note saline dal ricordo nordico. Il tempo rivelerà tutto il potenziale di questa versione "Gold" 2018.



Tal Luc

LIS NERIS®
cuvée .5.6

VITIGNI

Cuvée di uve appassite

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

PRODUZIONE

10 hl/ha

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia le uve vengono
fatte passire per un periodo di 120/130
giorni in ambiente condizionato.
Fermentazione e maturazione in botti
di rovere francese da 225 lt nuove.
Segue imbottigliamento e lungo
affinamento in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000 (da 0,375 litri- media)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la
Sostenibilità nella viticoltura in
Italia" per la salvaguardia di:
territorio, aria, vigneti e acque.

DENOMINAZIONE

Vino ottenuto da uve appassite -
Bianco

VIGNETO

Coltivato con concimazione
organica e difesa fitosanitaria
integrata (normativa UE) con
abolizione del diserbo chimico.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200 viti/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione
dei grappoli.
Settembre 2015 e
Settembre 2016

ZUCCHERI RESIDUI

280 gr/L

GRADAZIONE ALCOLICA

10%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

Questo è un vino che si produce solo in alcune annate: le più adatte.
In questa cuvée ne troviamo due di annate, che si completano l'un l'altra
dando prova di una grande e concreta personalità.
La lentezza e la gradualità dell'appassimento sono il vero segreto di questo
vino. La cuvée fermenta e matura in barrique dove la dolcezza, la finissima
acidità e le spezie si impadroniscono del legno creando uno spettacolare
quadro aromatico tipicamente mediterraneo. Non filtrato.
Perfetto con formaggi stagionati in compagnia di un buon libro.

*“Alvaro riesce a proporre uno fra i migliori vini dolci d'Italia, il Tal Luc, tirato in poche migliaia
di mezze bottiglie, ma in grado di reggere il confronto con i migliori vini di Sauterns e Tokaj.”*

Doctor Wine IT



www.lisneris.it



Lis Neris

MERLOT - CABERNET SAUVIGNON

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

2016

VITIGNI

Merlot, Cabernet Sauvignon

ANNATA

2016

DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

COMUNI DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino, Corona
(Gorizia)

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60/45 mt slm)

VIGNETO

Coltivato con concimazione
organica e difesa fitosanitaria
integrata (normativa UE) con
abolizione del diserbo chimico.

ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200-5.600 viti/ha

PRODUZIONE

50 hl/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione
dei grappoli.
Ottobre 2016

VINIFICAZIONE

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

BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000 (media)

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la
Sostenibilità nella viticoltura in
Italia" per la salvaguardia di:
territorio, aria, vigneti e acque.

2016: Annata elegante che, rispetto alla media ha espresso più alcol e più acidità: in una parola più energia.

Un rosso ambizioso prodotto in una terra di vini bianchi. Le uve sono Merlot e Cabernet Sauvignon come nei classici della regione di Bordeaux. Il primo porta calore e morbidezza, il secondo spezzatura e tannino elegante.

Adatto alle occasioni importanti.

Da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati.

"Offre un delizioso bouquet con note di lamponi schiacciati, fiori e spezie.

Di buon corpo, questo delizioso rosso rivela un eccellente lunghezza e una comprensibile personalità."

A.G. The Wine Advocate USA



www.lisneris.it



VITIGNO Chardonnay		
ANNATA 2015		DENOMINAZIONE Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut
		COMUNE DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino (Gorizia)
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)		VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
ETA' MEDIA VITI Più di 30 anni		SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha
PRODUZIONE 50-55 hl/ha		VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Agosto 2015
VINIFICAZIONE Viene utilizzato esclusivamente mosto fiore ottenuto a basse pressioni. Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti.		TIRAGGIO Giugno 2016
SBOCCATURA Febbraio 2021		DOSAGGIO 5 g/L
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%		BOTTIGLIE PRODOTTE 10.180 (bottiglie) - 258 (magnum)
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C		SOSTENIBILITA Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

Uno spumante dal colore intenso e luminoso accompagnato da bollicine delicate che rivela l'essenza dello Chardonnay della nostra terra. Questa annata esprime naturale equilibrio ed elegante finezza. 55 mesi sui lieviti aggiungono pienezza senza perdere freschezza e sapidità. Ottimo per l'aperitivo, può dare il meglio di sé a tutto pasto. Difficile smettere di sorseggiarlo.



VITIGNO Chardonnay		
ANNATA 2014		DENOMINAZIONE Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Extra Brut
	NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)	COMUNE DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino (Gorizia)
	ETA' MEDIA VITI Più di 30 anni	VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
PRODUZIONE 50-55 hl/ha		SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha
VINIFICAZIONE Viene utilizzato esclusivamente mosto fiore ottenuto a basse pressioni. Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti.		VENDEMMIA Una vendemmia di precisione nelle particelle più antiche nel vigneto Jurosa. Agosto 2014
SBOCCATURA Dopo 5 anni di maturazione sui lieviti. Febbraio 2020		TIRAGGIO Giugno 2015
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%		DOSAGGIO Non dosato
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C		BOTTIGLIE PRODOTTE 7.300
		SOSTENIBILITA' Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

Il carattere distintivo di un'annata particolare dove l'inverno mite e l'estate bagnata sono stati un banco di prova molto impegnativo. Tutto ruota sull'equilibrio e sull'integrazione di forza e raffinatezza, con un'acidità che sostiene gli aromi. La filosofia di questo vino, che non vede zuccheri aggiunti al dosaggio, punta a un gusto naturale, vivace e puro.
Finale persistente ed elegante.

A tutto pasto, perfetto con i crostacei ma anche con i sapori della terra.

