LINEE GUIDA

1 Lis Neris è una vera azienda famigliare dove la proprietà è coinvolta direttamente nel processo produttivo.

2 I vini sono prodotti esclusivamente con le uve provenienti dai vigneti di proprietà.

3 L'ambiente è valorizzato e preservato nella sua integrità controllando le emissioni di Co2 e applicando un ampio programma di sostenibilità.

4 Nei vigneti sono in uso sistemi di allevamento tradizionali, finalizzati a garantire una viticoltura durabile e longeva, in grado di esaltare le caratteristiche del terroir e la capacità di invecchiamento dei vini.

5 Il rapporto con la pianta in viticoltura è diverso da altri settori. Ogni pianta è differente e deve essere gestita in maniera differente. Si può fare una prima lavorazione meccanica, poi le lavorazioni manuali sono fondamentali.

6 La conduzione agronomica dei vigneti è fortemente ispirata a principi di sostenibilità, finalizzati alla salvaguardia dell'ambiente, degli operatori e dei consumatori.

7 L'intero complesso aziendale si trova nel centro abitato.
Buona parte della cantina è interrata mentre la parte fuori terra è completamente integrata nell'ambiente circostante.

8 La cantina è progettata e costruita con l'obiettivo di agevolare al massimo i processi produttivi, il rispetto della materia prima e i suoi ritmi evolutivi.

9 L'azienda ha autonomia energetica per mezzo di un impianto fotovoltaico che raccoglie e trasforma l'energia solare.

10 Il consumatore deve essere coinvolto, con le sue scelte, nella difesa e nella valorizzazione dei principi che guidano un impegno sostenibile, attraverso l'informazione e la conoscenza.

LIS NERIS