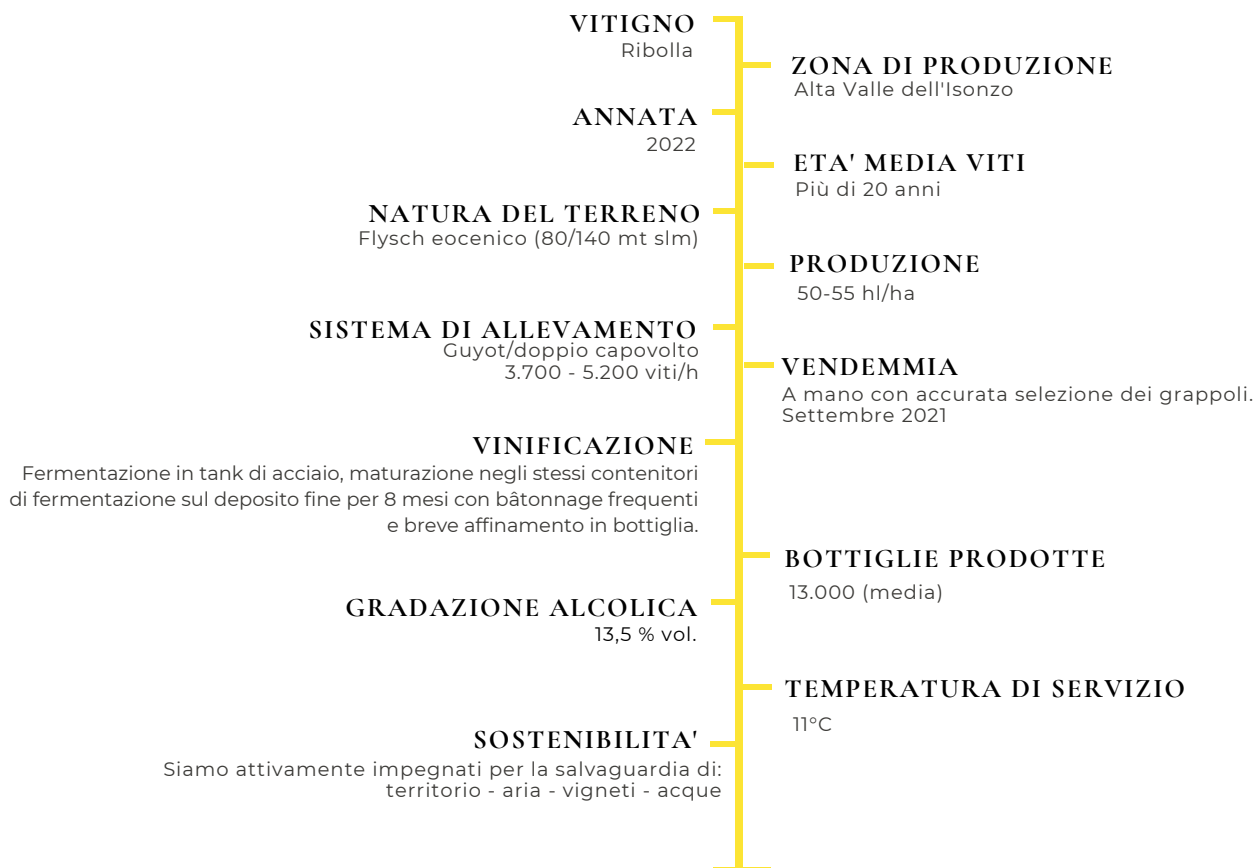


Friulano, Sauvignon e Riesling insieme giocano una bella partita con con questo 2022 caldo. L'equilibrio e la proporzione della Cuvée favoriscono un profilo aromatico floreale fresco che convive con un corpo robusto ed un retrogusto profondo. A suo agio con i piatti della dieta mediterranea.

2022: La primavera anticipata, il caldo estivo e la scarsità di acqua hanno caratterizzato questa annata dove la raccolta, iniziata alla fine di agosto è proseguita in modo graduale fino ai primi giorni di ottobre. I vini bianchi dimostrano una grande concentrazione senza perdere la tipica sapidità polposa e fragrante che i nostri vigneti sanno trasmettere.





Grazie alla sua natura rustica, la Ribolla reagisce alle annate più calde esaltando un fresco aroma agrumato tipico dei vigneti migliori.

Un ottimo aperitivo, da provare anche con insalate, risotti alle verdure e con i frutti di mare.

2022: La primavera anticipata, il caldo estivo e la scarsità di acqua hanno caratterizzato questa annata dove la raccolta, iniziata alla fine di agosto è proseguita in modo graduale fino ai primi giorni di ottobre. I vini bianchi dimostrano una grande concentrazione senza perdere la tipica sapidità polposa e fragrante che i nostri vigneti sanno trasmettere.

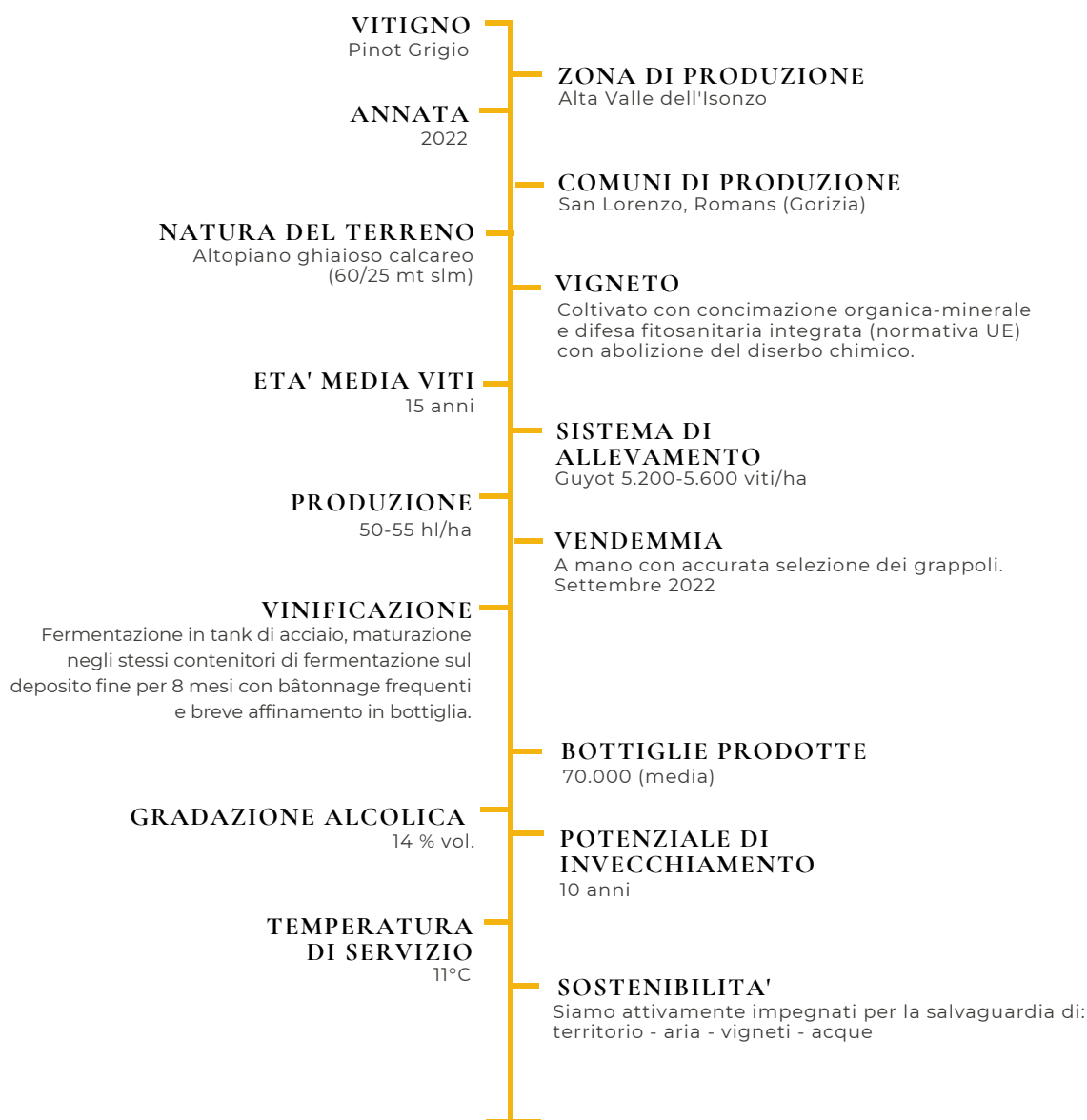


LIS NERIS®



Pinot Grigio

*Dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un piccolo altipiano di ghiaie proferte, trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali.
Friuli - Italia*



Questo vino, figlio di un'annata calda, esprime una balsamicità fruttata e avvolgente sostenuta dallo spirito salino caratteristico della nostra terra. Da abbinare ad antipasti e primi piatti di stagione, può anche confrontarsi con secondi raffinati.

2022: La primavera anticipata, il caldo estivo e la scarsità di acqua hanno caratterizzato questa annata dove la raccolta, iniziata alla fine di agosto è proseguita in modo graduale fino ai primi giorni di ottobre. I vini bianchi dimostrano una grande concentrazione senza perdere la tipica sapidità polposa e fragrante che i nostri vigneti sanno trasmettere.

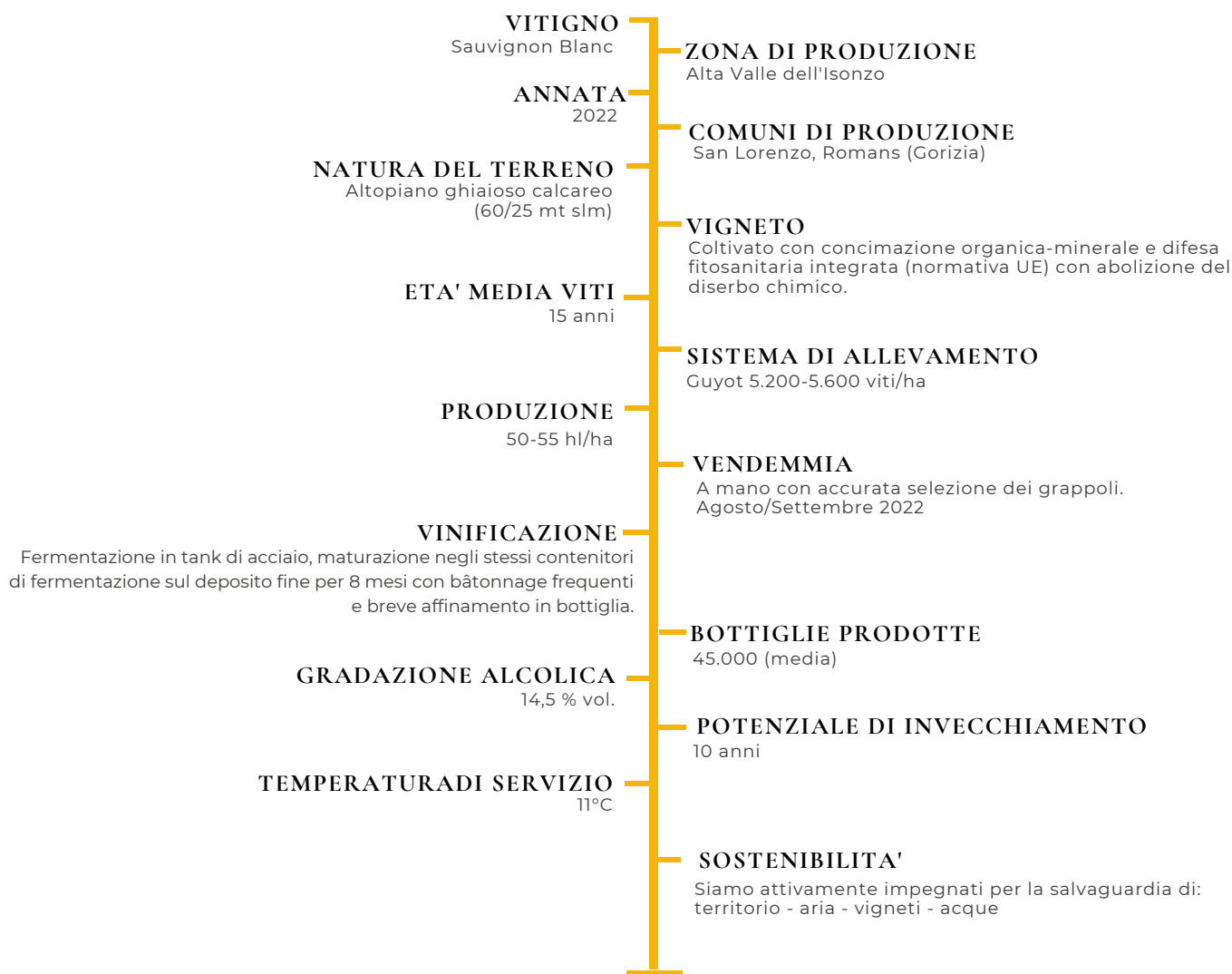


LIS NERIS®



Sauvignon

*Dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un piccolo altipiano di ghiaie profonde, trascinata a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali.
Friuli - Italia*



Nonostante l'attitudine del Sauvignon Blanc a preferire le annate fresche, troviamo in questo '22 una buona tipicità varietale di natura fresca floreale che insieme alla sua sapidità diventano un ottimo accompagnamento ai piatti ricchi a base di pesce e formaggi freschi.

2022: La primavera anticipata, il caldo estivo e la scarsità di acqua hanno caratterizzato questa annata dove la raccolta, iniziata alla fine di agosto è proseguita in modo graduale fino ai primi giorni di ottobre. I vini bianchi dimostrano una grande concentrazione senza perdere la tipica sapidità polposa e fragrante che i nostri vigneti sanno trasmettere.



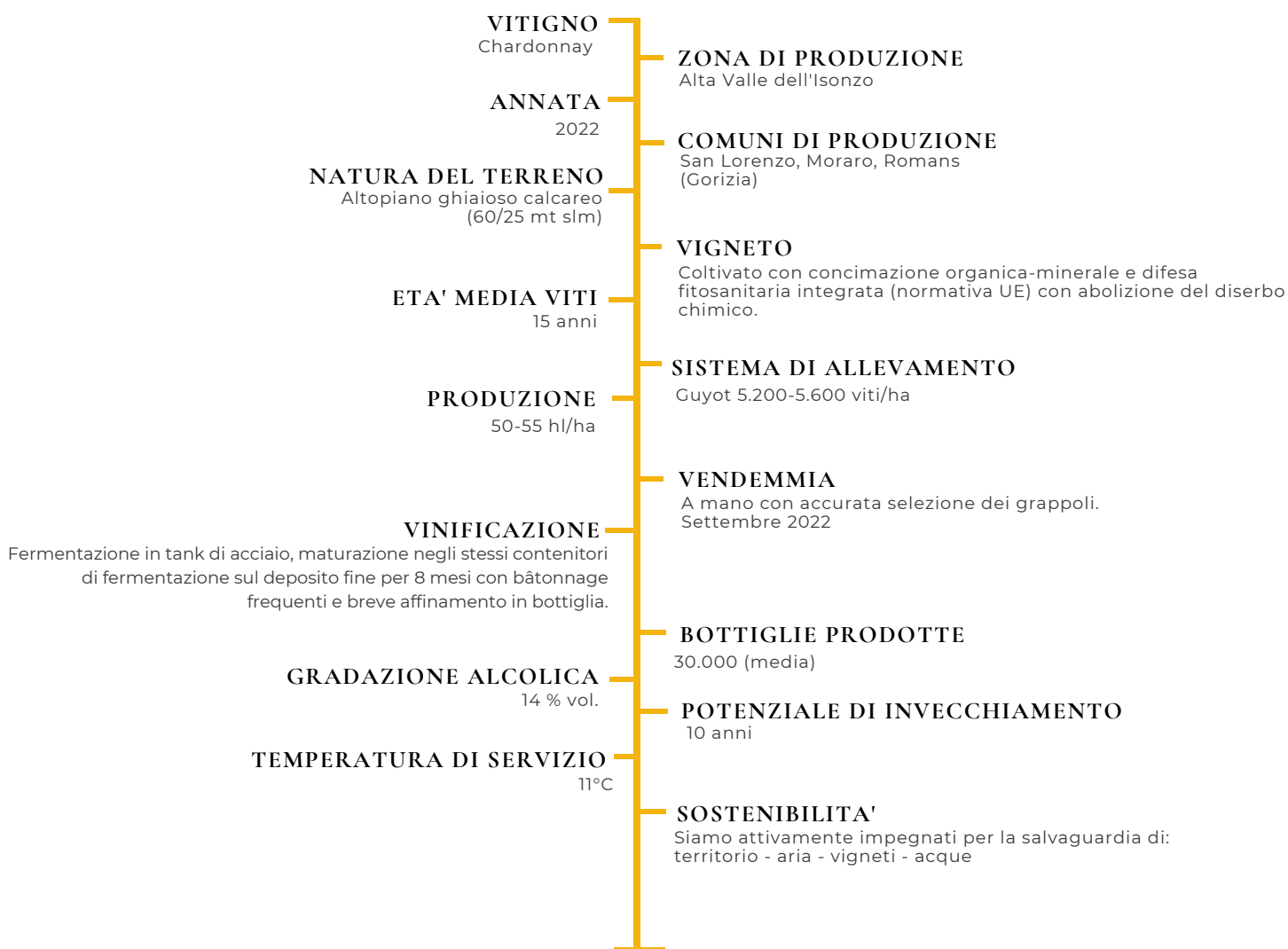
www.lisneris.it

LIS NERIS®



Chardonnay

*Dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un piccolo altipiano di ghiaie proferte, trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali.
Friuli - Italia*



La quantità di sole e la scarsità di pioggia di quest'annata hanno contribuito ad una superiore concentrazione delle uve. Questo vino la dimostra con un profilo fruttato ed una persistenza che richiama una freschezza salina. Molto versatile, ottimo sui primi piatti, da provare anche a tutto pasto.

2022: La primavera anticipata, il caldo estivo e la scarsità di acqua hanno caratterizzato questa annata dove la raccolta, iniziata alla fine di agosto è proseguita in modo graduale fino ai primi giorni di ottobre. I vini bianchi dimostrano una grande concentrazione senza perdere la tipica sapidità polposa e fragrante che i nostri vigneti sanno trasmettere.



www.lisneris.it

LIS NERIS®



Cabernet Sauvignon

*Dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un piccolo altipiano di ghiaie profonde, trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali.
Friuli - Italia*



Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, matura per 15 mesi in legno.

Un vino spigliato dal colore intenso e dal gusto fruttato ed avvolgente: un classico Cabernet Sauvignon Lis Neris che conferma le sue caratteristiche di piacevolezza e bevibilità.

Il suo carattere versatile consente una grande varietà di abbinamenti: dalla classica pizza napoletana ai piatti a base di formaggi fusi e carni affumicate.

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.



www.lisneris.it