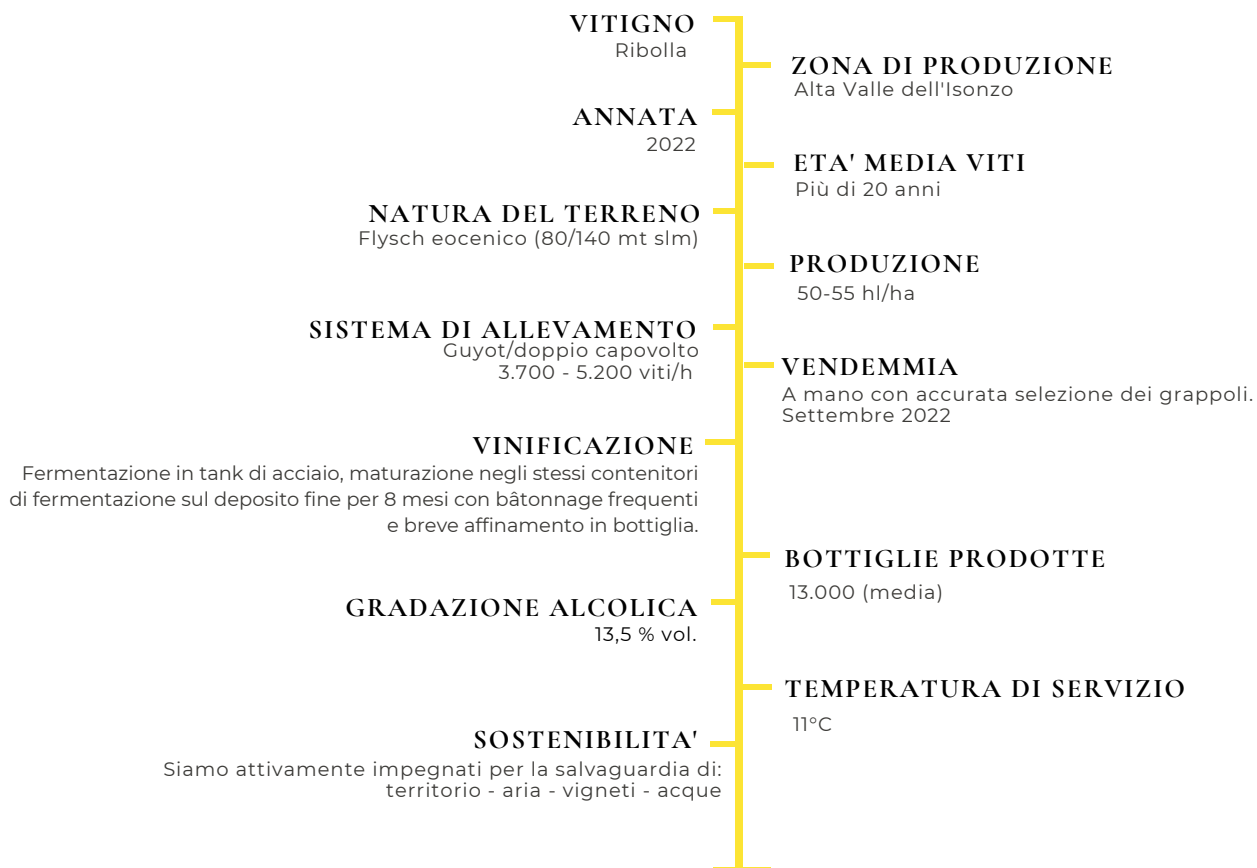


Friulano, Sauvignon e Riesling insieme giocano una bella partita con con questo 2022 caldo. L'equilibrio e la proporzione della Cuvée favoriscono un profilo aromatico floreale fresco che convive con un corpo robusto ed un retrogusto profondo. A suo agio con i piatti della dieta mediterranea.

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.

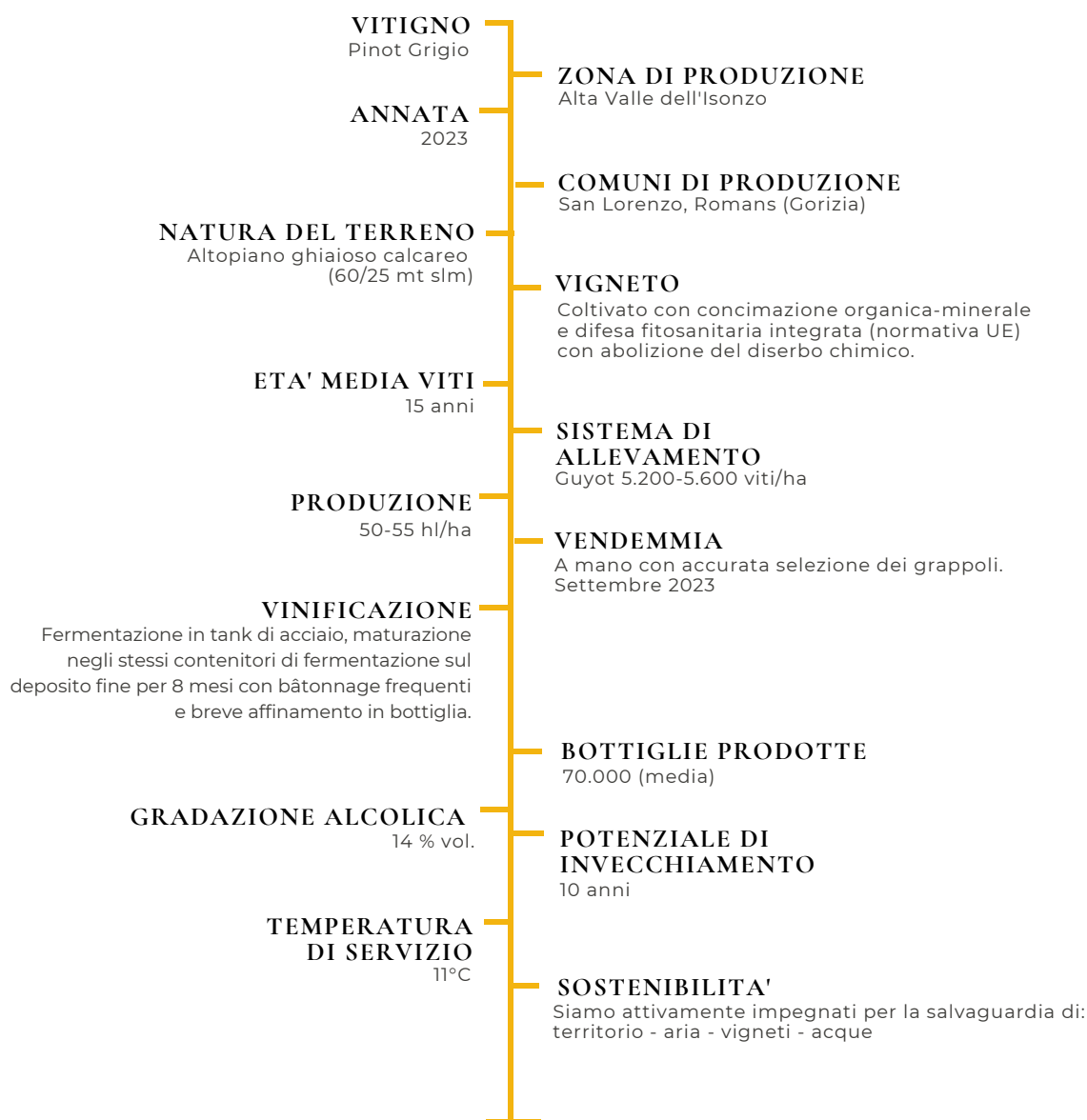


LIS NERIS®



Pinot Grigio

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



Ritroviamo la florealità fruttata e speziata anche in questo 2023 a conferma dello stretto legame tra il terroir e questo vitigno.

Da abbinare ad antipasti e primi piatti di stagione, può anche confrontarsi con secondi raffinati.

2023: Una buona primavera seguita da un'estate inquieta, durante la quale si sono avvicinati periodi caldi e asciutti con altri freschi e piovosi. Il momento più critico è stato tra fine luglio e inizio agosto. Poi da lì ha preso il via la fase migliore della stagione, quando le viti hanno avuto il tempo e le condizioni per favorire la maturazione fisiologica e quella aromatica. Una vendemmia che più di altre potrà distinguersi grazie all'intimo legame con il suo terroir.



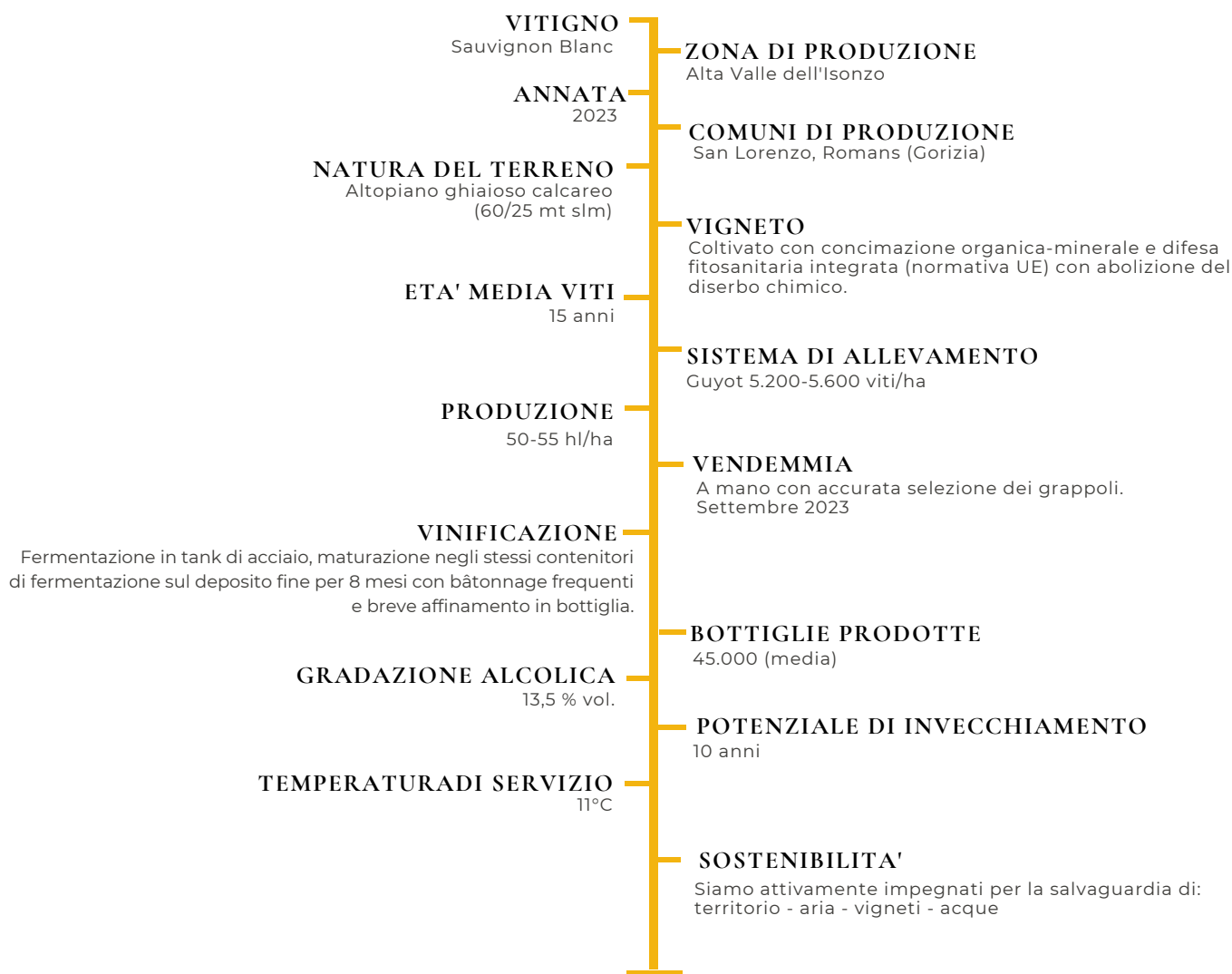
www.lisneris.it

LIS NERIS®



Sauvignon

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



Una brillante e fresca espressione varietale dove primeggiano le correnti floreali.
Sicuramente una buona annata per il vitigno.

Insostituibile con il pesce, sia crudo che cotto, e formaggi freschi.

2023: Una buona primavera seguita da un'estate inquieta, durante la quale si sono avvicinati periodi caldi e asciutti con altri freschi e piovosi. Il momento più critico è stato tra fine luglio e inizio agosto. Poi da lì ha preso il via la fase migliore della stagione, quando le viti hanno avuto il tempo e le condizioni per favorire la maturazione fisiologica e quella aromatica. Una vendemmia che più di altre potrà distinguersi grazie all'intimo legame con il suo terroir.



www.lisneris.it

LIS NERIS®



Chardonnay

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



Pur essendo un'annata più portata per l'eleganza e meno per la potenza, in questo vino troviamo una netta sensazione di polpa di frutta matura, indice di concentrazione superiore, seguita da un finale sapido e rinfrescante.

Molto versatile, ottimo sui primi piatti, da provare anche a tutto pasto.

2023: Una buona primavera seguita da un'estate inquieta, durante la quale si sono avvicinati periodi caldi e asciutti con altri freschi e piovosi. Il momento più critico è stato tra fine luglio e inizio agosto. Poi da lì ha preso il via la fase migliore della stagione, quando le viti hanno avuto il tempo e le condizioni per favorire la maturazione fisiologica e quella aromatica. Una vendemmia che più di altre potrà distinguersi grazie all'intimo legame con il suo terroir.



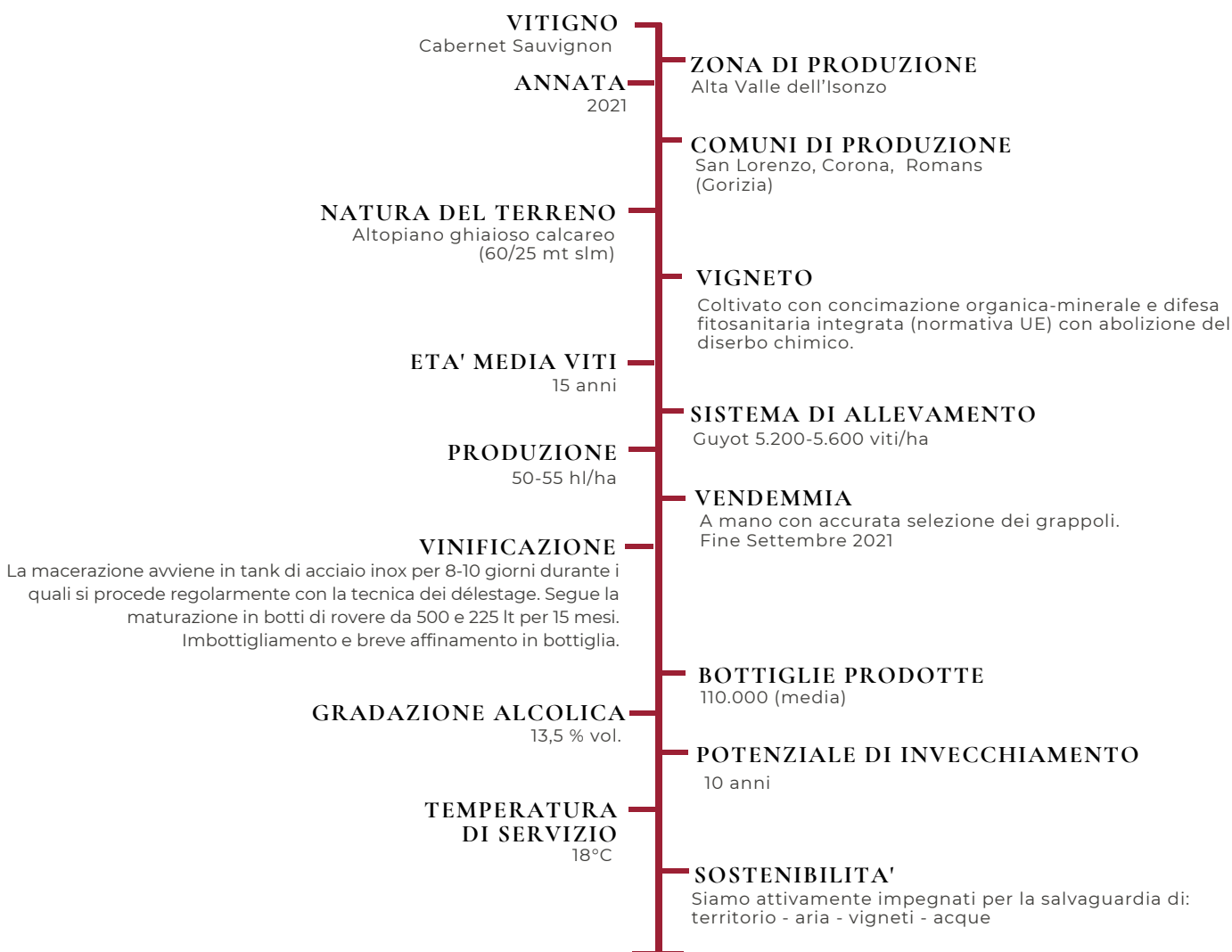
www.lisneris.it

LIS NERIS®



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*



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

Colore intenso, naso varietale con note fruttate di prugne e more. Gusto avvolgente e morbido sostenuto da tannini equilibrati.

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

2021: Dopo una primavera caratterizzata da temperature basse è arrivato il caldo estivo sempre intervallato da fasi più fresche che hanno favorito una lenta, sana e uniforme maturazione delle uve. In fase di vendemmia abbiamo potuto sfruttare al meglio lo sbalzo termico.

