

LIS NERIS®

2020

GRIS

*Pinot Grigio, 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

Pinot Grigio

ANNATA

2020

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

PRODUZIONE

50 - 55 hl/ha

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.

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C

DENOMINAZIONE

DOC Friuli Isonzo

COMUNE DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino (Gorizia)

VIGNETO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200-5.600 viti/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione dei grappoli.
Settembre 2020

BOTTIGLIE PRODOTTE

45.000 (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.

Questo Pinot Grigio dimostra un carattere varietale complesso supportato da quella personalità tipica delle annate calde: un vino ampio e potente. Nitido ed espressivo al naso, morbido e delicato al palato. Nel finale il calore mediterraneo incontra la freschezza nordica. Evolverà senza cedimenti per moltissimi anni.

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

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

L I S N E R I S

2020

J U R O S A

*Chardonnay, 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 Chardonnay		
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. Settembre 2020
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.

Lo Chardonnay è un vitigno dalla grande versatilità che reagisce con sicurezza alle sollecitazioni climatiche e ambientali. Questo 2020 esprime la personalità tipica delle annate calde senza perdere la fragrante finezza a cui ci ha abituato negli anni. 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

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.



L I S N E R I S

2021

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 2021		
	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 2021
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 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.

Del Sauvignon Blanc si parla e si scrive molto, la sua fama è pari alle sue esagerazioni. Quest'annata ideale per tutti i vitigni aromatici mette tutti d'accordo. Picol 2021 è speziato, piccante e piacevolmente sapido. 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*

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.



L I S N E R I S

2020

L A V I L A

*Friulano, 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 Friulano	DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo
ANNATA 2020	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 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 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.

E' il bianco della tradizione friulana. L'annata ha dato pienezza ed equilibrio a questo vino che si distingue per gli intensi profumi di fiori e mandorla.

Un'interpretazione moderna della tipicità.

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

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.

