

LISNERIS®

2019

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

2019

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

13,5%

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 2019

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.

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

LISNERIS®

2020

PICCOL

*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



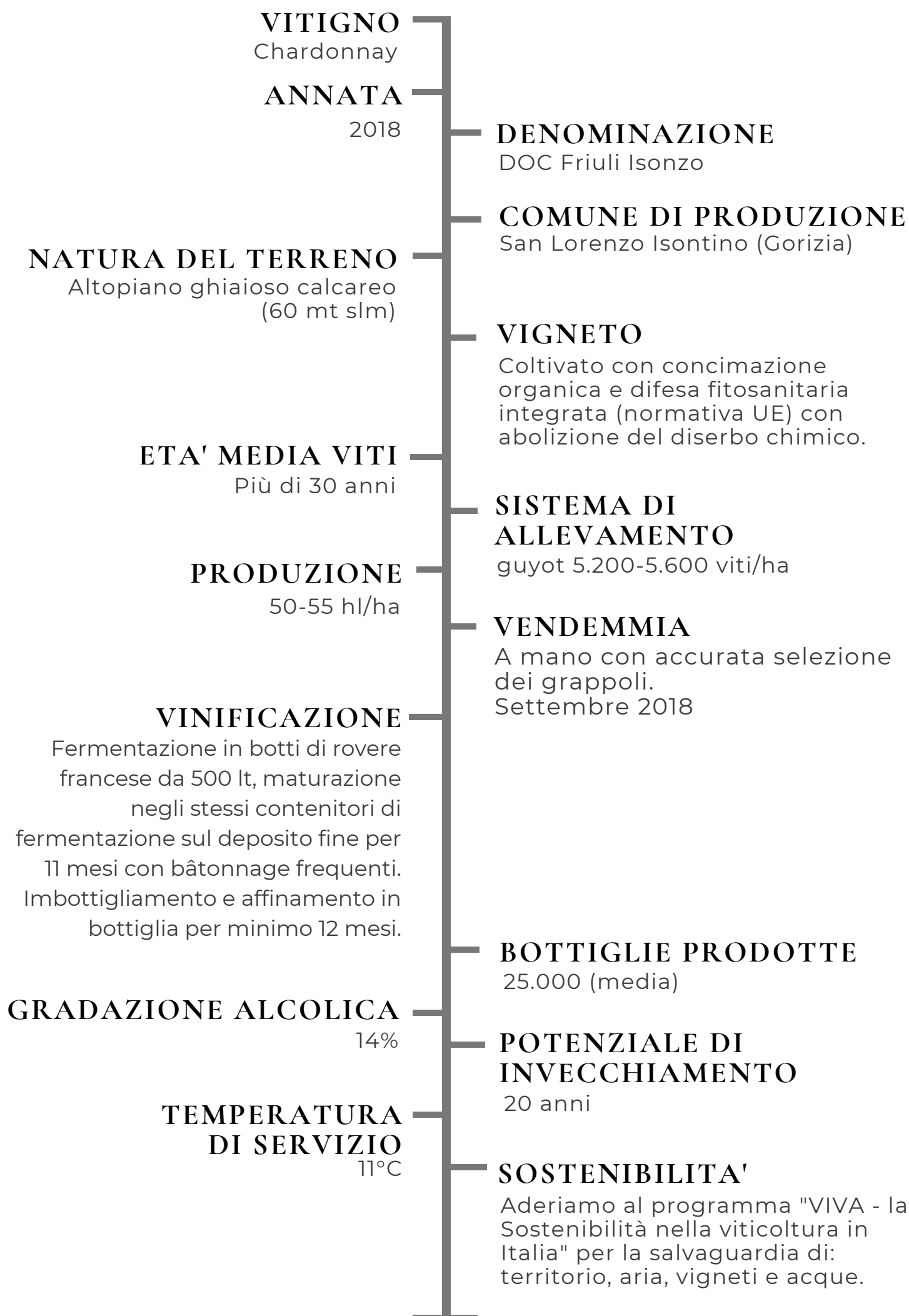
L I S N E R I S®

2 0 1 8

J U R O S A

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*



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



LISNERIS®

2018

LA VILA

Friulano

*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 Friulano	DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo
ANNATA 2018	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 varietà 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

