

L I S N E R I S

2022

G R I S

*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

2022

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

PRODUZIONE

45 - 50 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 % vol.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO**

11°C

ZONA DI PRODUZIONE

Alta Valle dell'Isonzo

COMUNE DI PRODUZIONE

San Lorenzo (Gorizia)

VIGNETO

Coltivato con concimazione organica-minerale 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 2022

BOTTIGLIE PRODOTTE

45.000 (media)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

SOSTENIBILITA'

Siamo attivamente impegnati per la salvaguardia di:
territorio - aria - vigneti - acque

Lis Neris deve molto a questo Pinot Grigio, capace di coinvolgere platee nostrane ed internazionali. Il segreto del suo successo: alla fragranza fruttata giovanile, nel tempo si sovrappone gradualmente un'elegante speziatura sostenuta da un'energia prima balsamica che con il tempo diventa salmastra. 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

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.



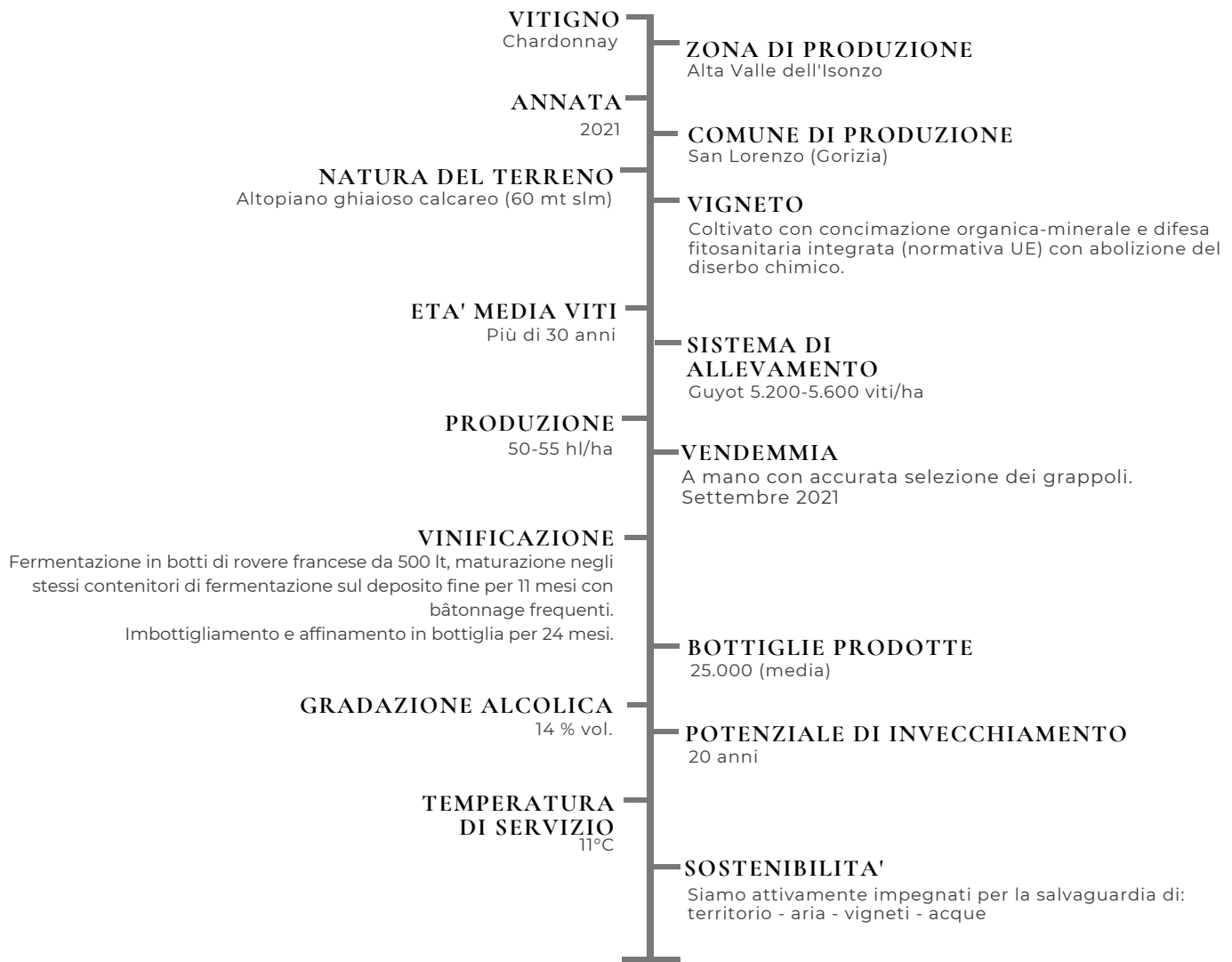
www.lisneris.it

L I S N E R I S

2021

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*



I profumi, tipici della varietà, alternano spezie dolci e frutta secca tostata. In bocca è avvolgente e vellutato. La potenza è ben bilanciata da una buona freschezza e da un lunghissimo finale. Un vino di grande beva e sicura longevità.

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

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.



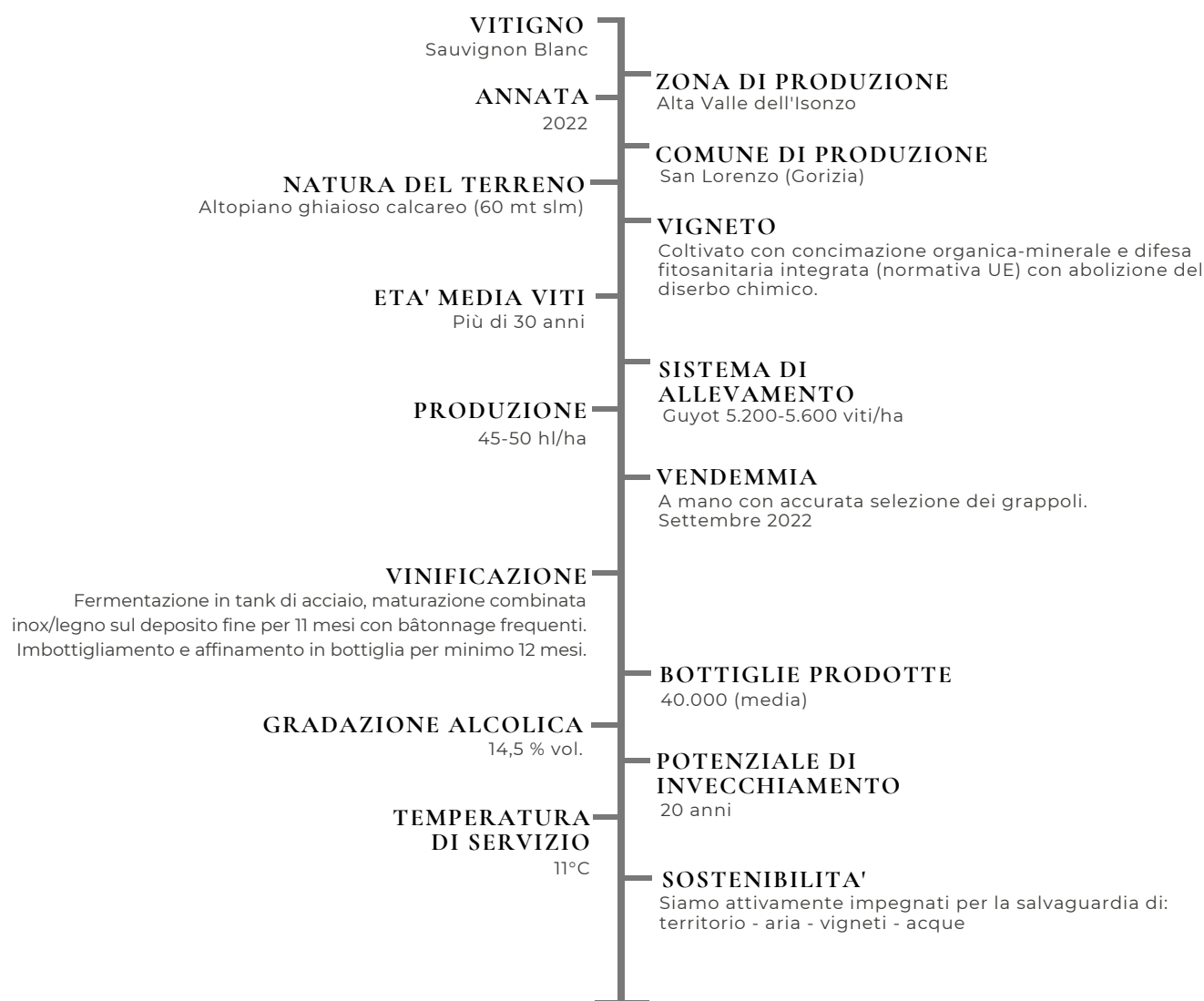
www.lisneris.it

L I S N E R I S

2022

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*



Le avvolgenze fruttate delle annate più calde si fondono in modo esemplare con precise punteggiature floreali e insieme corrono dal naso alla bocca, trovando nel finissimo finale salino la conferma di un'annata superiore.

"Il Friuli Isonzo Sauvignon Blanc Picol è di incredibile valore [...]"

M.L. Wine Advocate, Robert Parker USA

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

L I S N E R I S

2021

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*



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

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.

