



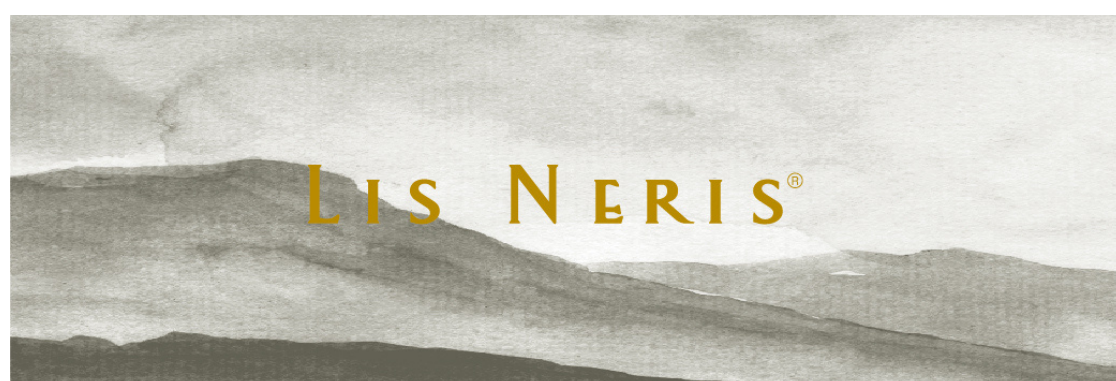
2017: Una vendemmia ben distribuita ha dato valore ad una stagione che non era partita con il passo giusto regalandoci infine vini dall'anima nordica, molto stimolanti.

Le cuvée meglio di altri vini esprimono lo spirito e la visione di un vignaiolo. Lis nasce dall'unione dei tre vitigni più importanti della produzione aziendale: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc. Un vino elegante che interpreta alla perfezione il terroir di origine. La sua personalità lo rende perfetto in abbinamento con piatti di pesce decisi oppure delicate pietanze a base di carni bianche.

"Accostandosi al Lis, blend di vitigni internazionali, [...] ci si rende conto che è davvero [...] il territorio a fare la differenza. A queste poi vanno aggiunte naturalmente la sensibilità, la capacità e la lungimiranza di un vignaiolo di comprovata eccellenza."

dalla guida Vitae 2020 IT





2018

CONFINI

PINOT GRIGIO - TRAMINER - RIESLING



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.

Una cuvée dove Pinot Grigio, Gewürztraminer e Riesling convivono armoniosamente. La surmaturazione sulla pianta contribuisce a rendere intrigante un insieme di sensazioni che partono dal floreale per passare alla frutta esotica e finire nelle spezie. Il sorso pieno, avvolgente e setoso si combina con un'acidità rinfrescante regalandoci un lungo e sapido finale. Adatto per accompagnare la conversazione, ideale con finger food speziati e cucina orientale o più semplicemente con un buon gorgonzola.

"Confini per un vino che non ha confini è un ossimoro particolarmente gradito: i suoi profumi e sapori sono di una eccezionale e sconfinata ampiezza." Veronelli 2020 IT



www.lisneris.it

FIORE DI CAMPO

CUVÉE F2

LISNERIS®

VITIGNI

Sauvignon Blanc, Friulano, Riesling

ANNATA

2018 - prima annata

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 2018

VINIFICAZIONE

Fermentazione in tank di acciaio, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti.

Seguono l'assemblaggio e ulteriori 11 mesi di maturazione sempre in acciaio sul deposito fine. Imbottigliamento e affinamento per almeno 12 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

2.160 bt /248 mgm

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.

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.

Da tempo aspettavamo l'occasione giusta per questa nuova interpretazione di Fiore di Campo. Un vino complesso, impreziosito da una vena aromatica mediterranea con note saline dal ricordo nordico. Il tempo rivelerà tutto il potenziale di questa versione "Gold" 2018.





Tal Luc

LIS NERIS®
cuvée .5.6

VITIGNI

Cuvée di uve appassite

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

PRODUZIONE

10 hl/ha

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia le uve vengono fatte passare per un periodo di 120/130 giorni in ambiente condizionato. Fermentazione e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt nuove. Segue imbottigliamento e lungo affinamento in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000 (da 0,375 litri- 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.

DENOMINAZIONE

Vino ottenuto da uve appassite - Bianco

VIGNETO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200 viti/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione dei grappoli.
Settembre 2015 e
Settembre 2016

ZUCCHERI RESIDUI

280 gr/L

GRADAZIONE ALCOLICA

10%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

Questo è un vino che si produce solo in alcune annate: le più adatte. In questa cuvée ne troviamo due di annate, che si completano l'un l'altra dando prova di una grande e concreta personalità. La lentezza e la gradualità dell'appassimento sono il vero segreto di questo vino. La cuvée fermenta e matura in barrique dove la dolcezza, la finissima acidità e le spezie si impadroniscono del legno creando uno spettacolare quadro aromatico tipicamente mediterraneo. Non filtrato. Perfetto con formaggi stagionati in compagnia di un buon libro.

"Alvaro riesce a proporre uno fra i migliori vini dolci d'Italia, il Tal Luc, tirato in poche migliaia di mezze bottiglie, ma in grado di reggere il confronto con i migliori vini di Sauterns e Tokaj."

Doctor Wine IT





DAL 1879

Lisneris

MERLOT - 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

2016

VITIGNI

Merlot, Cabernet Sauvignon

ANNATA

2016

DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

COMUNI DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino, Corona
(Gorizia)

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60/45 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 hl/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione
dei grappoli.
Ottobre 2016

VINIFICAZIONE

La macerazione avviene in tank di
acciaio inox per 10-15 giorni durante i
quali si procede regolarmente con la
tecnica dei délestage. Segue la
maturazione in botti di rovere
francese nuove da 225 lt per 15/20
mesi. Imbottigliamento e affinamento
in bottiglia per minimo 12 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000 (media)

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

TEMPERATURA

DI SERVIZIO

18°C

SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la
Sostenibilità nella viticoltura in
Italia" per la salvaguardia di:
territorio, aria, vigneti e acque.

2016: Annata elegante che, rispetto alla media ha espresso più alcol e più acidità: in una parola più energia.

Un rosso ambizioso prodotto in una terra di vini bianchi. Le uve sono Merlot e Cabernet Sauvignon come nei classici della regione di Bordeaux. Il primo porta calore e morbidezza, il secondo speziatura e tannino elegante.

Adatto alle occasioni importanti.

Da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati.

"Offre un delizioso bouquet con note di lamponi schiacciati, fiori e spezie.

Di buon corpo, questo delizioso rosso rivela un'eccellente lunghezza e una comprensibile personalità."

A.G. The Wine Advocate USA



www.lisneris.it