

Le cuvée meglio di altri vini possono esprimere lo spirito e la visione di un produttore. Ogni vino rappresenta un'interpretazione unica basata sull'eleganza e sulla capacità di anticipare le sensazioni evolutive. Lis 2018 è una vera e propria immersione nel terroir. 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: Nonostante l'estate calda, ogni varietà è maturata con la gradualità delle annate migliori, permettendoci una raccolta mirata e, di conseguenza, una vinificazione ottimale.

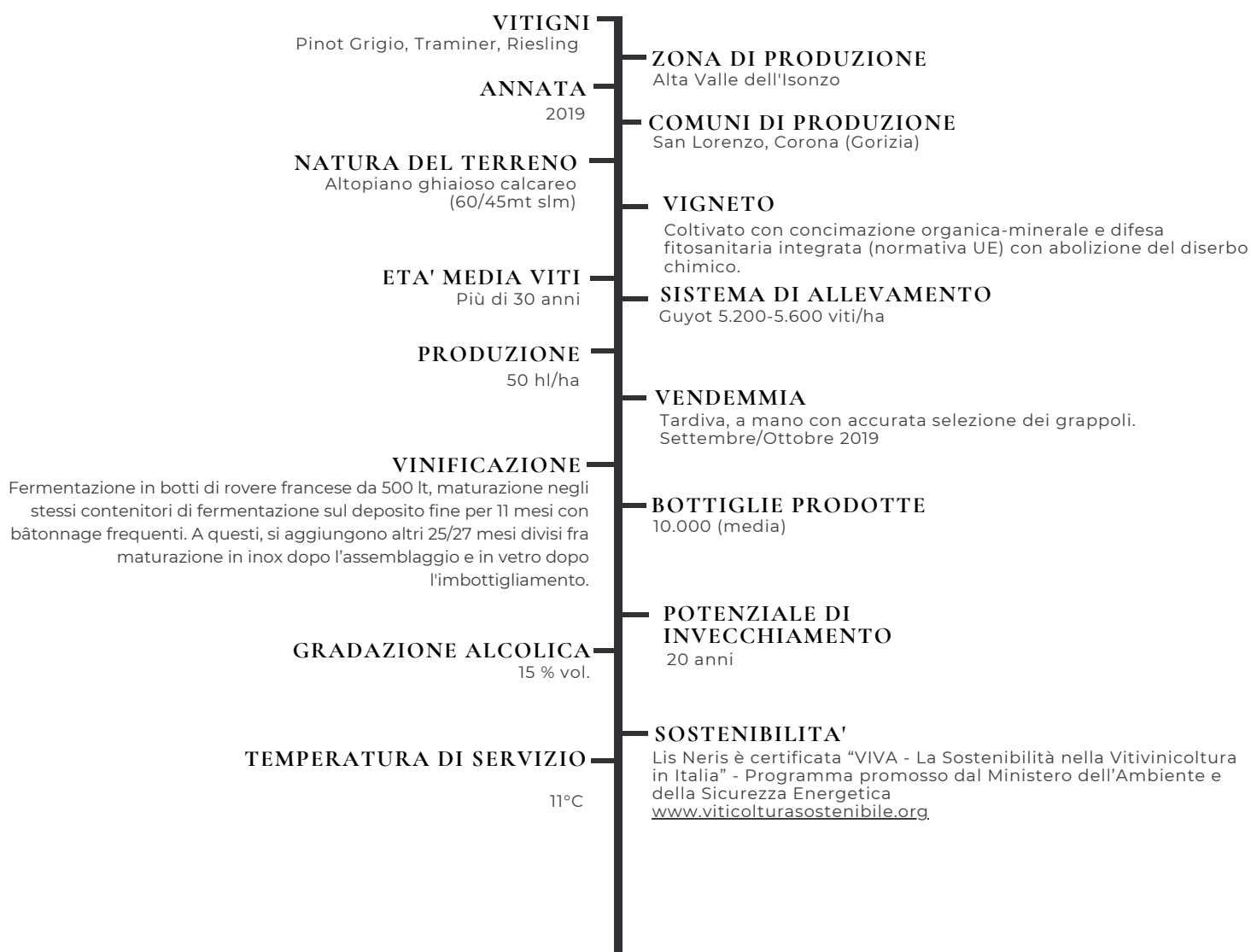




2019

# CONFINI

PINOT GRIGIO - TRAMINER - RIESLING



Il cromatismo verde-oro anticipa visivamente la sua complessità: floreale, esotico e speziato. Caldo e persistente. 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*

2019: Annata ideale per questa tipologia in cui le cose migliori si sono viste in vendemmia e che permetteranno a questo vino di competere ad alto livello nel tempo.



[www.lisneris.it](http://www.lisneris.it)



Ultima nata tra le cuvée Lis Neris, vuole rappresentare, attraverso le uve che la compongono, l'unione di culture diverse: Sauvignon Blanc, Friulano e Riesling. Al naso piccanti speziature si alternano a delicati aromi floreali, in bocca un elegante equilibrio è sostenuto da un'energia luminosa. Perfetto per accompagnare taglieri di salumi, meglio se affumicati e primi piatti cremosi dai sapori decisi.

*"Il 2019 mantiene un'energia fantastica e una struttura delicata. L'equilibrio qui è sbalorditivo e, sebbene sia piacevole oggi, ha un futuro luminoso davanti."* E.G. Vinous USA

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.





# Tal Lùc

LIS NERIS®  
αυτέε 56



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 mezza bottiglie, ma in grado di reggere il confronto con i migliori vini di Sauterns e Tokaj."*

*Doctor Wine IT*



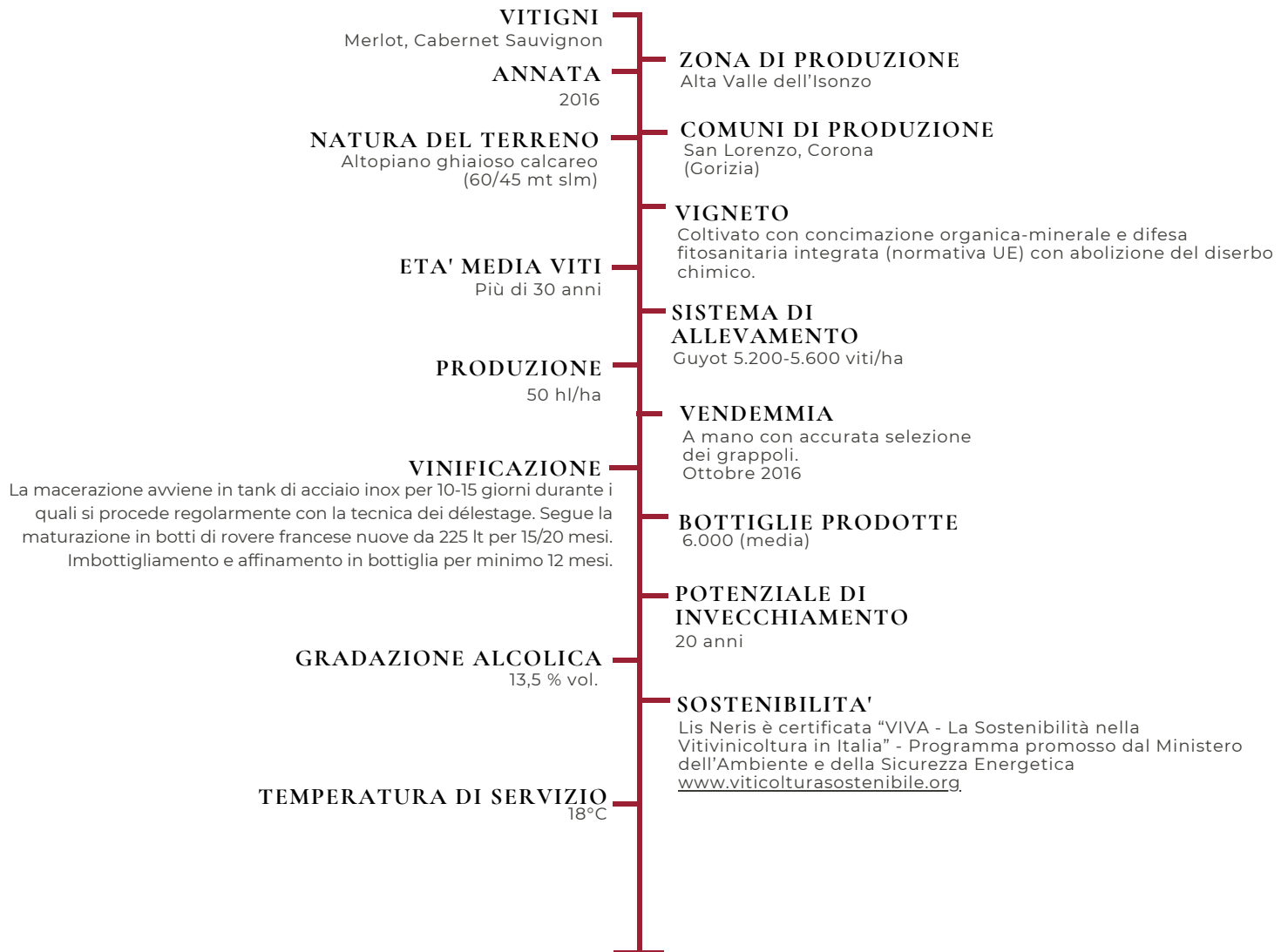


# Lis Neris

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



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

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

