

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.

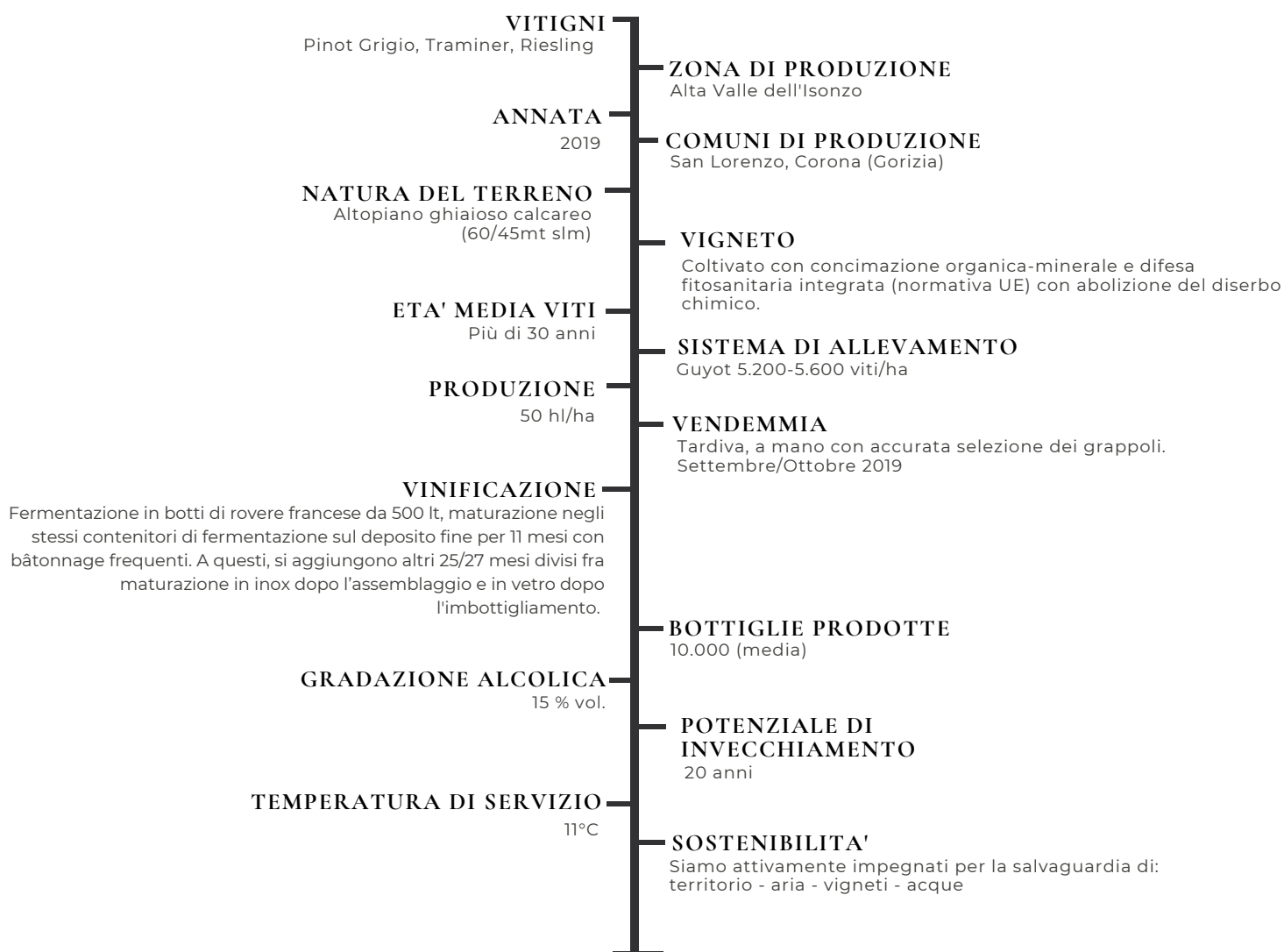




2019

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.

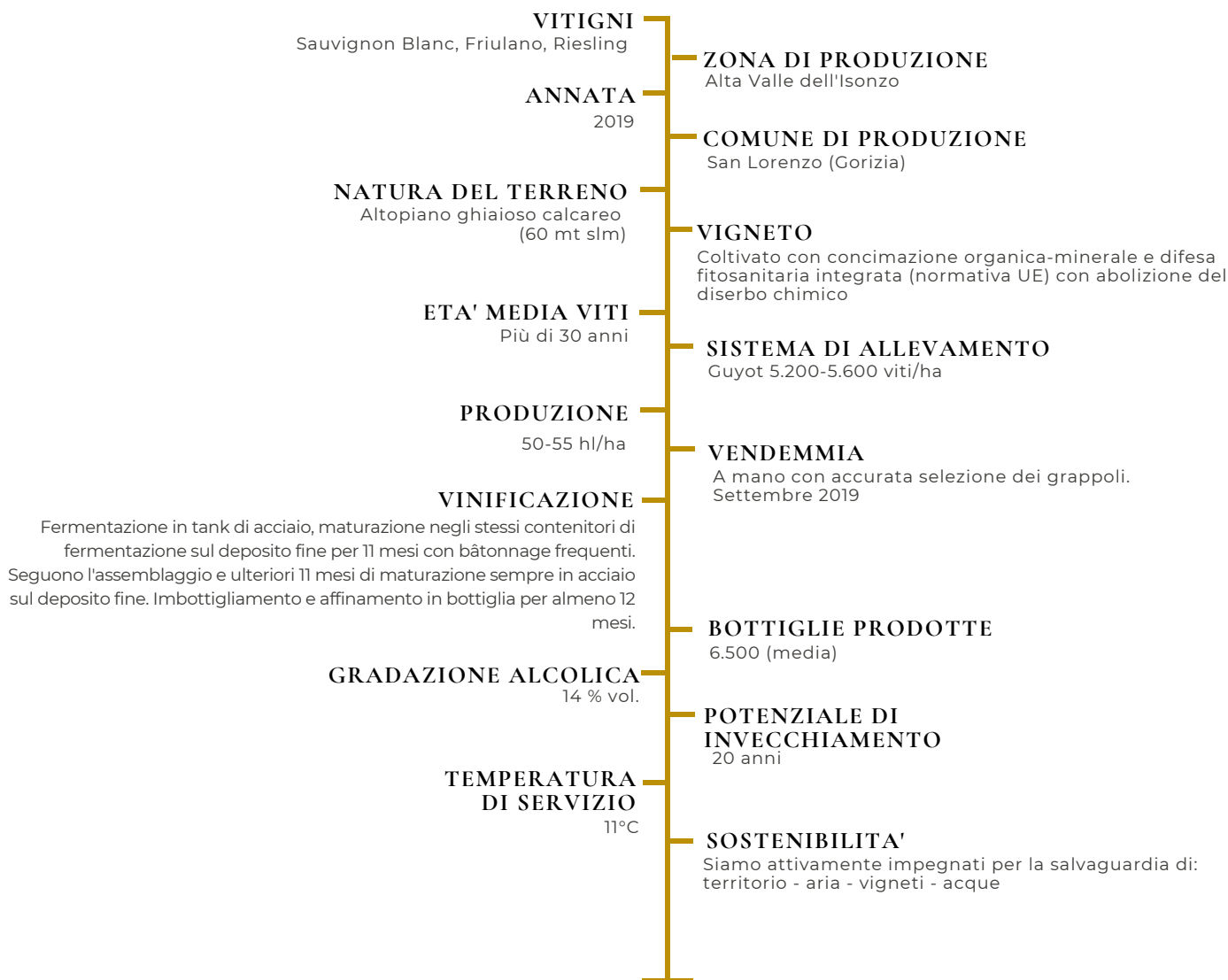


www.lisneris.it

FIORE DI CAMPO

CUVÉE F2

LIS NERIS



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 Luc

LIS NERIS®
Cuvée 56



Questo è un vino che si produce solo in alcune annate: le più adatte.

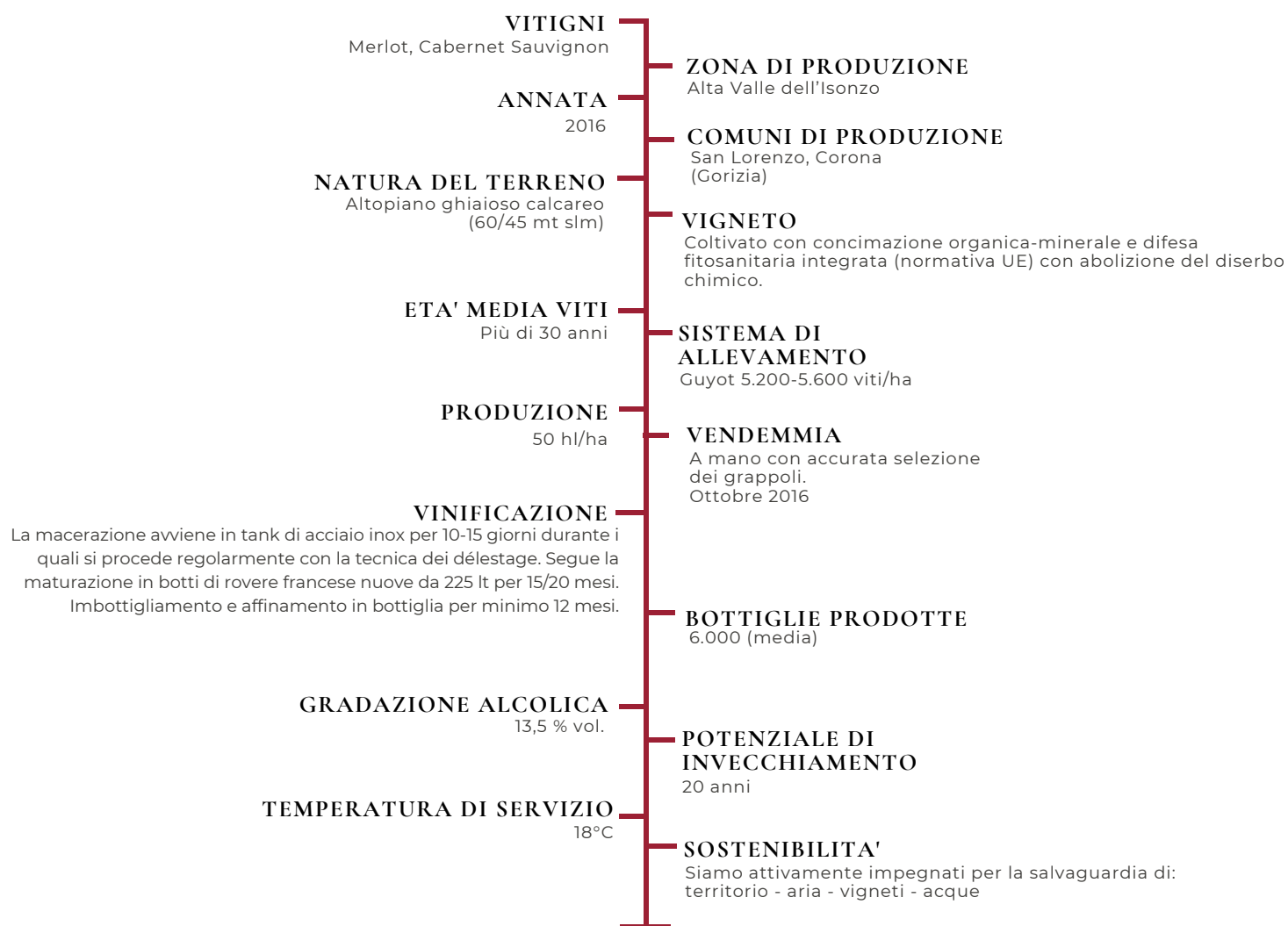
In questa cuvée ne troviamo due di annate, che si completano l'un l'altra dando prova di una grande e concreta personalità. La lentezza e la gradualità dell'appassimento sono il vero segreto di questo vino. La cuvée fermenta e matura in barrique dove la dolcezza, la finissima acidità e le spezie si impadroniscono 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





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.

