

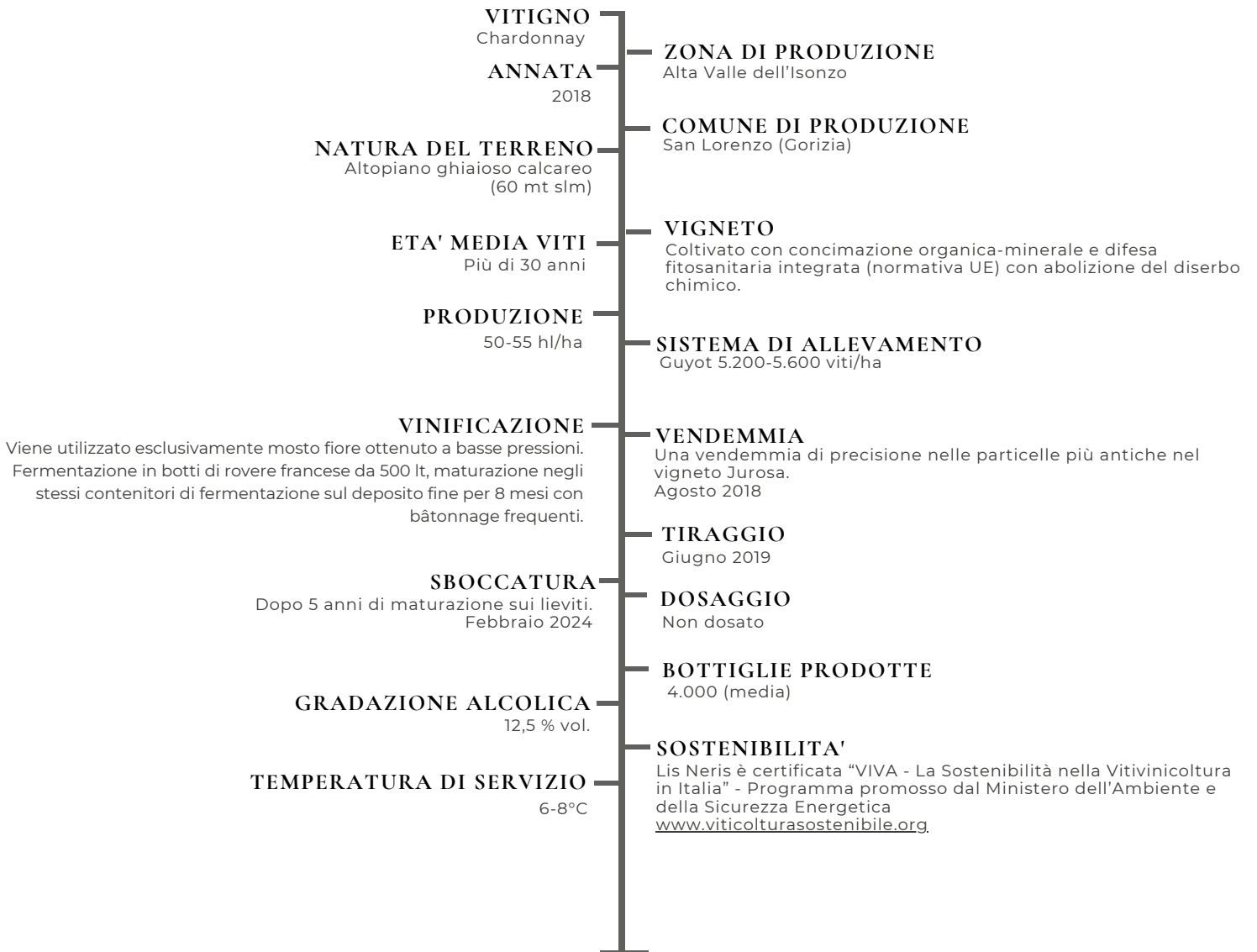


VITIGNO Chardonnay	ZONA DI PRODUZIONE Alta Valle dell'Isonzo
ANNATA 2018	COMUNE DI PRODUZIONE San Lorenzo (Gorizia)
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)	VIGNETO Coltivato con concimazione organica-minerale e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo 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. Agosto 2018
VINIFICAZIONE Viene utilizzato esclusivamente mosto fiore ottenuto a basse pressioni. Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti.	TIRAGGIO Giugno 2019
SBOCCATURA Oltre 40 mesi di maturazione sui lieviti Febbraio 2023	DOSAGGIO 5 g/L
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5 % vol.	BOTTIGLIE PRODOTTE 20.000 (media)
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C	SOSTENIBILITÀ Lis Neris è certificata "VIVA - La Sostenibilità nella Vitivinicoltura in Italia" - Programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica www.viticulturasostenibile.org

Lo Chardonnay è l'anima del nostro Metodo Classico.

Questo blanc de blancs, affinato oltre 40 mesi sui lieviti, è uno spumante armonioso ed elegante, capace di sorprendere per dettaglio e per finezza. Sostenuto da un'ottima acidità, chiude con un finale sapido e persistente. Ottimo per l'aperitivo, può dare il meglio di sé a tutto pasto. Difficile smettere di sorseggiarlo.





Se lo Chardonnay è l'anima del nostro metodo classico, la versione extra brut ne rappresenta l'emblema. Una vendemmia di precisione nelle parcelle più antiche del vigneto Jurosa e cinque anni di maturazione sui lieviti alla ricerca di freschezza, complessità, potenza ed eleganza. Quest'annata esprime una naturale propensione all'equilibrio. Uno spumante quasi cremoso con una buona acidità che sostiene gli aromi. A tutto pasto, si abbina con i crostacei ed anche con i sapori della terra.

