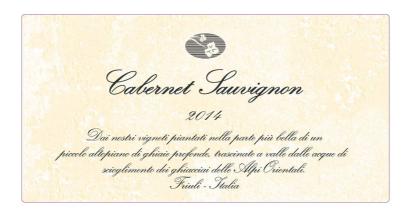
# LIS NERIS°



La varietà non ha bisogno di presentazioni ed anche in Friuli ha trovato molto spazio. Le rese basse e le sfogliature spinte favoriscono una maturazione più "meridionale". La macerazione non è troppo lunga e durante questa fase si fa molta attenzione a separare i vinaccioli. Il risultato è un vino dal colore intenso, dai profumi caldi e dal gusto rotondo, dove il tannino si esprime soprattutto con eleganza.

#### Vitigno

Cabernet Sauvignon 100%

#### Comuni di produzione

San Lorenzo - Corona -Romans

#### Natura del terreno

Altopiano ghiaioso calcareo (60/20 mt slm)

#### Età media viti

10 anni

#### Sistema di allevamento

Guyot 5.200 - 5.600 viti/ha

#### **Produzione**

50 - 55 hl/ha

#### **Bottiglie** prodotte

110,000

#### **Vinificazione**

La macerazione avviene in tank di acciaio inox per 8/10 giorni durante i quali si procede regolarmente con la tecnica dei délestage. La temperatura di macerazione è di 24/26 °C. Segue la maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 6 mesi. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.

#### **Gradazione alcolica**

13°

## Potenziale di invecchiamento

4 - 6 anni

### Temperatura di servizio

16 °C



LIS NERIS

Lis Neris s.s. agricola
Via Gavinana, 5
34070 San Lorenzo Isontino (GO)
Tel: +39 0481 80105
Fax: +39 0481 809592
www.lisneris.it
lisneris@lisneris.it