

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 del 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