



Gris è un Pinot Grigio in purezza proveniente da un vigneto singolo dove le viti hanno tutte raggiunto la maturità produttiva.

Dopo la partenza della fermentazione in acciaio, questa prosegue e si completa in botti di rovere francese da 500 litri; seguono 11 mesi di maturazione sul deposito fine negli stessi contenitori di fermentazione. Durante questo periodo aumenta l'ampiezza aromatica senza modificare le caratteristiche di origine del vitigno.

Vitigno

Pinot Grigio 100%

Comune di produzione

San Lorenzo

Natura del terreno

Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

Vigneto

Gris

Età media viti

Più di 25 anni

Sistema di allevamento

Guyot - 5.200 viti/ha

Produzione

50 hl/ha

Bottiglie prodotte

45.000

Vinificazione

Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt (22/24 °C), maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti.

Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Gradazione alcolica

13/14°

Potenziale di invecchiamento

6 - 10 anni

Temperatura di servizio

11 °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