



Non ci sono percentuali fisse per questo assemblaggio, ogni annata ha un punto di equilibrio diverso, ed ogni equilibrio ha, a sua volta, premesse diverse. Con i tre vitigni bianchi più rappresentativi della storia aziendale Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, fermentati e maturati in tonneau, ci si propone di consolidare lo stile aziendale attraverso un vino di vertice, capace di racchiudere in sé la filosofia produttiva ed in grado di esprimere quell'equilibrio fra i vitigni ed il luogo di produzione, vera grandezza di un vino.

Vitigni

Pinot Grigio 40%
Chardonnay 30%
Sauvignon Blanc 30%

Comune di produzione

San Lorenzo

Natura del terreno

Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

Vigneto

Gris - Jurosa

Età media viti

Più di 25 anni

Sistema di allevamento

Guyot - 5.200 viti/ha

Produzione

50 hl/ha

Bottiglie prodotte

25.000

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

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