

# LIS NERIS®



Alla base del successo internazionale di questo vitigno, c'è la sua indiscussa riconoscibilità varietale. Gli aromi, floreali se raccolto presto, fruttati se raccolto più tardi, testimoniano una personalità indiscussa. Su queste basi il salto in avanti nella scala della qualità è dato dall'ambiente produttivo. Il plateau di San Lorenzo è un sito molto speciale.

**Vitigno**

Sauvignon Blanc 100%

**Comune di produzione**

San Lorenzo

**Natura del terreno**

Altopiano ghiaioso  
calcareo (60 mt slm)

**Età media**

10 anni

**Sistema di allevamento**

Guyot  
5.200 - 5.600 viti/ha

**Produzione**

50 - 55 hl/ha

**Bottiglie prodotte**

45.000

**Vinificazione**

Fermentazione in tank di  
acciaio (20/22 °C),  
maturazione negli stessi  
contenitori di fermentazione  
sul deposito fine per 8 mesi  
con bâtonnage frequenti.  
Imbottigliamento e breve  
affinamento in bottiglia.

**Gradazione alcolica**

13/14°

**Potenziale di  
invecchiamento**

4 - 6 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](http://www.lisneris.it)  
[lisneris@lisneris.it](mailto:lisneris@lisneris.it)