

# LIS NERIS®

**Vitigno**

Sauvignon Blanc

**Denominazione**

DOC Friuli Isonzo

**Comune di produzione**

San Lorenzo (Gorizia)

**Natura del terreno**

Altopiano ghiaioso calcareo  
(60 mt slm)

**Vigneto**

coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (come da normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.

**Età media viti**

15 anni

**Sistema di allevamento**

Guyot  
5.200 - 5.600viti/ha

**Produzione**

50 - 55 hl/ha

**Vendemmia**

A mano con selezione accurata dei grappoli.  
Settembre 2016

**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.

**Bottiglie prodotte**

52.000

**Gradazione alcolica**

13,5%

**Potenziale di invecchiamento**

10 anni

**Temperatura di servizio**

11 °C

Per questo vitigno, clima e suolo sono determinanti. Il plateau glaciale di San Lorenzo, con le sue ghiaie profonde e con i venti di Bora che lo percorrono da est verso ovest, è ideale per esaltare le caratteristiche di questa uva. Un Sauvignon classico dove il naso è più floreale e la bocca più fruttata. Finale lungo, sapido e rinfrescante.

Insostituibile con il pesce, sia crudo che cotto.