

LIS NERIS®



Vitigno

Cabernet Sauvignon

Denominazione

IGT Venezia Giulia

Comuni di produzione

San Lorenzo - Corona - Romans
(Gorizia)

Natura del terreno

Altopiano ghiaioso calcareo
(60/25 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.
Ottobre 2016

Vinificazione

La macerazione avviene in tank di
acciaio inox per 8-10 giorni
durante i quali si procede
regolarmente con la tecnica dei
délestage. La temperatura di
macerazione è di 24-26 °C.
Segue la maturazione in botti di
rovere francese da 225 lt per 8
mesi. Imbottigliamento e breve
affinamento in bottiglia.

Bottiglie prodotte

122.000

Gradazione alcolica

13%

**Potenziale di
invecchiamento**

10 anni

Temperatura di servizio

18 °C

Profumo fruttato con note varietali di piccoli frutti rossi. Gusto avvolgente e morbido sostenuto da tannini equilibrati.

Il suo carattere versatile consente una grande varietà di abbinamenti: dalla classica pizza napoletana ai piatti a base di formaggi fusi e carni affumicate.