



LIS NERIS

WINE EXPERIENCE



RELAIS LIS NERIS

*Gioventù, maturità e varianti
di due vitigni che hanno
fatto la storia del Friuli moderno*

in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier - Napoli

*Villa Posillipo - Pozzuoli NA
Venerdì 6 febbraio 2015 - ore 20.30*


LIS NERIS S.S. AGRICOLA
VIA GAVINANA, 5 - I 34070 SAN LORENZO ISONTINO (GO) LIS NERIS - GRIS
TEL. +39 0481 80105 - FAX +39 0481 809592 DOM PICCOL - SANT'UROSA CONFINI
WWW.LISNERIS.IT - E-MAIL: LISNERIS@LISNERIS.IT SONO MARCHI PROPRI

Pinot Grigio 2013

100% Pinot Grigio, fermentato e maturato in inox

.....

.....

Grís 2012

100% Pinot Grigio, fermentato e maturato in tonneau

.....

.....

Grís 2010

100% Pinot Grigio, fermentato e maturato in tonneau

.....

.....

Confini 2010

Pinot Grigio - Gewürztraminer - Riesling

Fermentato e maturato in tonneau

.....

.....

- . - . -

Sauvignon 2013

100% Sauvignon, fermentato e maturato in inox

.....

.....

Picol 2013

100% Sauvignon, maturazione combinata inox/legno

.....

.....

Picol 2010

100% Sauvignon, maturazione combinata inox/legno

.....

.....

Lis 2006

Pinot Grigio - Chardonnay - Sauvignon

Fermentato e maturato in tonneau

.....

.....

Note Vendemmiali

2013

Vini bianchi ricchi, complessi e articolati, risultato di una buona stagione estiva e soprattutto di un periodo vendemmiale quasi perfetto. I rossi si distingueranno più per il morbido ed elegante tanninco, meno per la struttura.

2012

Un'annata segnata da gelate tardive e dal caldo intenso di agosto. La raccolta ha avuto tempi lunghi, per la diversità di maturazione fra i vigneti. L'anima settentrionale dei vini è garantita da eleganza e sapidità per i bianchi, da fragranza e nerbo per i rossi.

2010

Una vendemmia preceduta da un'estate più piovosa del solito e accompagnata da un settembre ideale anche se capriccioso. I vini hanno più acidità e meno alcol, il loro sviluppo si fonda su solide basi sapido/aromatiche, saranno equilibrati e progressivi e potranno riservare soddisfazioni nel tempo.

2006

Un'annata in cui tutto sembra essere andato alla perfezione, in particolare per i bianchi. Vini di carattere con frutto e struttura di grande livello, senza per questo perdere in bevibilità; merito di una stagione estiva ideale per la vigna.