



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 l'Associazione Italiana Sommelier - Varese

Palace Grand Hotel — Varese
Lunedì 6 novembre 2017 ore 21.00


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 2016

100% Pinot Grigio, fermentato e maturato in inox

.....
.....

Grís 2015

100% Pinot Grigio, fermentato e maturato in tonneau

.....
.....

Grís 2008

100% Pinot Grigio, fermentato e maturato in tonneau

.....
.....

Lis 2015

Pinot Grigio - Chardonnay - Sauvignon Blanc
Fermentato e maturato in tonneau

.....
.....

- - - -

Sauvignon 2016

100% Sauvignon, fermentato e maturato in inox

.....
.....

Picol 2015

100% Sauvignon, maturazione combinata inox/legno

.....
.....

Picol 2011

100% Sauvignon, maturazione combinata inox/legno

.....
.....

Blind tasting

Zona di produzione:

Vinificazione/affinamento:

Età:

Note Vendemmiali

2016

Le piogge primaverili, in particolare durante il periodo della fioritura, ci hanno dato qualche preoccupazione, poi, dalla metà di giugno, è arrivata l'estate che ha portato caldo costante, ma non eccessivo, con temperature massime che raramente hanno superato i 30° C. L'uva è maturata con gradualità e questo ha favorito sia i vini bianchi che i vini rossi. Rispetto alla precedente, l'annata ha leggermente più alcol e più acidità: in una parola più energia.

2015

Primavera ideale, estate calda ma mai afosa grazie ai venti orientali di Bora, piovosità discretamente distribuita: una situazione climatica quasi ottimale per il modello friulano. I vini dimostrano una naturale propensione all'equilibrio, vengono favorite la finezza nei bianchi e l'avvolgenza nei rossi.

2011

L'estate calda ha accelerato il processo di maturazione. La raccolta, iniziata alla fine di agosto, si è prolungata durante tutto il mese di settembre. I vini bianchi dispongono di una struttura superiore con profumi ampi e avvolgenti. Bene i rossi che hanno avuto molti vantaggi da una stagione, per loro, ideale.

2008

La prima parte della stagione è stata più piovosa del solito; ma dalla fine di luglio sole, ventilazione e sbalzo termico si sono fatti sentire. Il frutto e il carattere dei vini sono di buon livello. In generale l'annata è superiore alla precedente.