

LISNERIS®

2019

GRIS

*Pinot Grigio, dai nostri vigneti più rappresentativi,
piantati nel cuore di un piccolo altopiano di ghiaie profonde, trascinate a valle
dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali
Friuli - Italia*

VITIGNO

Pinot Grigio

ANNATA

2019

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

PRODUZIONE

50 - 55 hl/ha

VINIFICAZIONE

Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C

DENOMINAZIONE

DOC Friuli Isonzo

COMUNE DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino (Gorizia)

VIGNETO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200-5.600 viti/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione dei grappoli.
Settembre 2019

BOTTIGLIE PRODOTTE

45.000 (media)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2019: Le cose migliori le abbiamo viste in vendemmia quando le condizioni si sono rivelate ottimali: pochissima pioggia, sbalzo termico accentuato e temperature miti nella parte centrale della giornata che permetteranno a questi vini di competere ad alto livello.

Quest'annata è caratterizzata dalla concentrazione, frutto di tempi di maturazione delle uve più lunghi del solito. Verde oro alla vista, speziato e balsamico al naso, solido e sapido in bocca. Ricorda molto la super annata 2010, sia nelle sensazioni della gioventù, sia nel potenziale di sviluppo. E' un vino portato ad accompagnare sia preparazioni a base di pesce che carni bianche.

"Chiunque pensi che il Pinot Grigio produca solo vini noiosi e poco importanti dovrebbe provare il Gris di Lis Neris. Con lui Alvaro Pecorari mostra cosa c'è in questa varietà."

Falstaff AT



www.lisneris.it