

LISNERIS®

2018

LA VILA

Friulano

*dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un
piccolo altopiano di ghiaie profonde, trascinate a valle dalle acque
di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali
Friuli - Italia*

VITIGNO Friulano	DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo
ANNATA 2018	COMUNE DI PRODUZIONE Romans (Gorizia)
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (25 mt slm)	VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
ETA' MEDIA VITI Più di 30 anni	SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200 viti/ha
PRODUZIONE 50-55 hl/ha	VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Settembre 2018
VINIFICAZIONE Fermentazione in tank di acciaio, maturazione combinata inox/legno sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.	BOTTIGLIE PRODOTTE 13.000 (media)
GRADAZIONE ALCOLICA 14%	POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 20 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C	SOSTENIBILITA' Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2018: Nonostante l'estate calda, ogni varietà è maturata con la gradualità delle annate migliori, permettendoci una raccolta mirata e, di conseguenza, una vinificazione ottimale.

L'annata ha portato struttura, quella che serve per un vitigno che ci ha abituato a dare il meglio sé in questo tipo di stagioni. Profumo caldo e maturo, bocca complessa, avvolgente e cremosa. Un cavallo di razza! Esalta le preparazioni regionali a base di formaggi, verdure e prosciutto di San Daniele. Ottimo anche con i pesci d'acqua dolce.

"La sua profondità e la struttura ben bilanciate da un carattere sapido/salato, mi ricordano più un bianco della Borgogna che un Friulano."

E. G. Vinous USA

