

# LISNERIS®



## Sauvignon

*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*

<b>VITIGNO</b> Sauvignon Blanc	
<b>ANNATA</b> 2020	
	<b>DENOMINAZIONE</b> DOC Friuli Isonzo
	<b>COMUNI DI PRODUZIONE</b> San Lorenzo Isontino, Romans (Gorizia)
<b>NATURA DEL TERRENO</b> Altopiano ghiaioso calcareo (60/25 mt slm)	
	<b>VIGNETO</b> Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
<b>ETA' MEDIA VITI</b> 15 anni	
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> guyot 5.200-5.600 viti/ha
<b>PRODUZIONE</b> 50-55 hl/ha	
	<b>VENDEMMIA</b> A mano con accurata selezione dei grappoli. Settembre 2020
<b>VINIFICAZIONE</b> Fermentazione in tank di acciaio, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti e breve affinamento in bottiglia.	
	<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b> 45.000 (media)
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b> 13,5%	
	<b>POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO</b> 10 anni
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 11°C	
	<b>SOSTENIBILITA'</b> Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2020: per le ragioni che tutti conosciamo, non è stato un anno facile, però la natura si è presa una piccola rivincita, creando le condizioni ideali per la maturazione. Questo ci ha aiutato a raccogliere uve che uniscono concentrazione e finezza.

Per questo vitigno, clima e suolo sono determinanti. Il plateau glaciale di San Lorenzo, con le sue ghiaie profonde e con i venti di Bora che lo percorrono da est verso ovest, è ideale per esaltare le caratteristiche di questa uva. Un Sauvignon classico dove il naso è più floreale e la bocca più fruttata. Finale lungo, sapido e rinfrescante. Insostituibile con il pesce, sia crudo che cotto.

