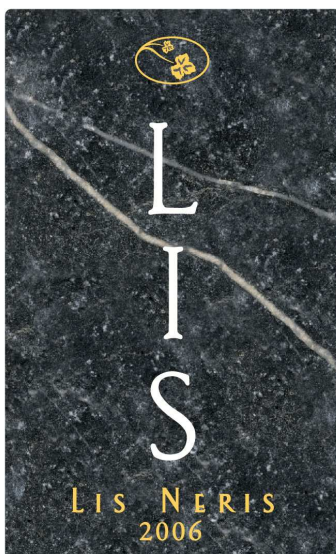




L I S N E R I S<sup>®</sup>



**odrůdy**

Pinot Grigio 40%  
Sauvignon 30%  
Chardonnay 30%

**oblast**

Friuli, Isonzo, San Lorenzo  
Vinice Gris, Picol, Jurosa

**půda**

Vápenito-kamenitá  
ledovcové plato  
(60m.n.m.)

**průměrné stáří vinic**

35 let

**tažení**

Guyot  
5.200 - 5.600 hlav/ha

**výnosnost**

50 hl/ha

**produkce**

25.000 láhví

**vinifikace**

Kvašení v dubových sudech o  
objemu 500l, za teploty 20/22°.  
Zrání na jemných kvasničných  
kalech po dobu 11 měsíců s  
batonage. Následné láhování a  
zrání 12 měsíců v láhvi před  
distribucí.

**alkohol**

13%

**potenciál zrání**

13 let

**teplota podávání**

11 °C



L I S N E R I S<sup>®</sup>

Lis Neris s.s. agricola  
Via Gavinana, 5  
34070 San Lorenzo Isontino (GO)  
Tel: +39 0481 80105  
Fax: +39 0481 809592  
[www.lisneris.it](http://www.lisneris.it)  
[lisneris@lisneris.it](mailto:lisneris@lisneris.it)