

LISNERIS®

2017

JUROSÀ

Chardonnay

*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

Chardonnay

ANNATA

2017

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.

ETA' MEDIA VITI

Più di 25 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200-5.600 viti/ha

PRODUZIONE

50-55 hl/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione dei
grappoli.
Settembre 2017

VINIFICAZIONE

Fermentazione in botti di rovere
francese da 500 lt (22-24 °C),
maturazione negli stessi contenitori di
fermentazione sul deposito fine per 11
mesi con bâtonnage frequenti.
Imbottigliamento e affinamento in
bottiglia per minimo 12 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000 (media)

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C

SOSTENIBILITA'

Siamo impegnati quotidianamente per
la salvaguardia di:
territorio - aria - vigneti - acque

Dopo una primavera non ideale per questa varietà, le viti hanno reagito bene durante l'estate dandoci un vino affascinante ed equilibrato dalla nordica solarità capace di migliorarsi e di progredire nel tempo. Al naso note di albicocca, fieno, burro e crema pasticceria, in bocca pieno, minerale con una vena acida ben bilanciata dalla morbidezza. Ben si accompagna con tutte le preparazioni a base di pesce dagli antipasti caldi, ai primi piatti fino ai secondi a vapore o in umido, da provare anche con formaggi e carni bianche.

"Questa è una magnifica espressione di questa versatile uva francese"

M.L. Wine Advocate, Robert Parker USA



www.lisneris.it