



Con i tre vitigni bianchi più rappresentativi della storia aziendale, fermentati e maturati in tonneau, ci si propone di consolidare lo stile Lis Neris, rispettando l'equilibrio fra i vitigni ed il luogo di produzione. Nella cuvée l'obiettivo è raggiunto quando la qualità dell'insieme è superiore alla somma delle singole qualità. Questo vino lo dimostra grazie ad un'intrigante complessità, che si esprime con eleganza ed armonia. Gusto pieno, caldo e progressivo. Promette assaggi fantastici anche dopo tanti anni. La sua personalità lo rende perfetto in abbinamento con piatti di pesce decisi oppure delicate pietanze a base di carni bianche.

*"Accostandosi al Lis, blend di vitigni internazionali, [...] ci si rende conto che è davvero [...] il territorio a fare la differenza. A queste poi vanno aggiunte naturalmente la sensibilità, la capacità e la lungimiranza di un vignaiolo di comprovata eccellenza."*

*dalla guida Vitae 2020 IT*

