

# LISNERIS®



## Pinot Grigio

*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> Pinot Grigio	
<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 (20-22 °C), maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti e breve affinamento in bottiglia.	<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b> 70.000 (media)
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b> 14%	<b>POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO</b> 10 anni
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 11°C	<b>SOSTENIBILITA'</b> Siamo impegnati quotidianamente per la salvaguardia di: territorio - aria - vigneti - 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.

Nella Valle dell'Isonzo il Pinot Grigio è a casa sua. Un vino dinamico: al naso prevale la freschezza floreale, al gusto una bella avvolgenza salina.

Da abbinare ad antipasti e primi piatti di stagione, può anche confrontarsi con secondi raffinati.

