

# LINEE GUIDA PER UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE

- 1** Lis Neris è una vera azienda familiare dove la proprietà è coinvolta direttamente nel processo produttivo.
- 2** I vini sono prodotti esclusivamente con le uve provenienti dai vigneti di proprietà.
- 3** L'ambiente è valorizzato e preservato nella sua integrità controllando le emissioni di Co2 e applicando un ampio programma di sostenibilità.
- 4** Nei vigneti sono in uso sistemi di allevamento tradizionali, finalizzati a garantire una viticoltura durabile e longeva, in grado di esaltare le caratteristiche del terroir e la capacità di invecchiamento dei vini.
- 5** Il rapporto con la pianta in viticoltura è diverso da altri settori. Ogni pianta è differente e deve essere gestita in maniera differente. Si può fare una prima lavorazione meccanica, poi le lavorazioni manuali sono fondamentali.
- 6** I vigneti sono gestiti seguendo principi di sostenibilità, utilizzando principi attivi a basso impatto ambientale e senza l'impiego di diserbanti.
- 7** L'intero complesso aziendale si trova nel centro abitato. Buona parte della cantina è interrata mentre la parte fuori terra è completamente integrata nell'ambiente circostante.
- 8** La cantina è progettata e costruita con l'obiettivo di agevolare al massimo i processi produttivi, il rispetto della materia prima e i suoi ritmi evolutivi.
- 9** L'azienda ha autonomia energetica per mezzo di un impianto fotovoltaico che raccoglie e trasforma l'energia solare.
- 10** Il consumatore deve essere coinvolto, con le sue scelte, nella difesa e nella valorizzazione dei principi che guidano un impegno sostenibile, attraverso l'informazione e la conoscenza.



L I S N E R I S