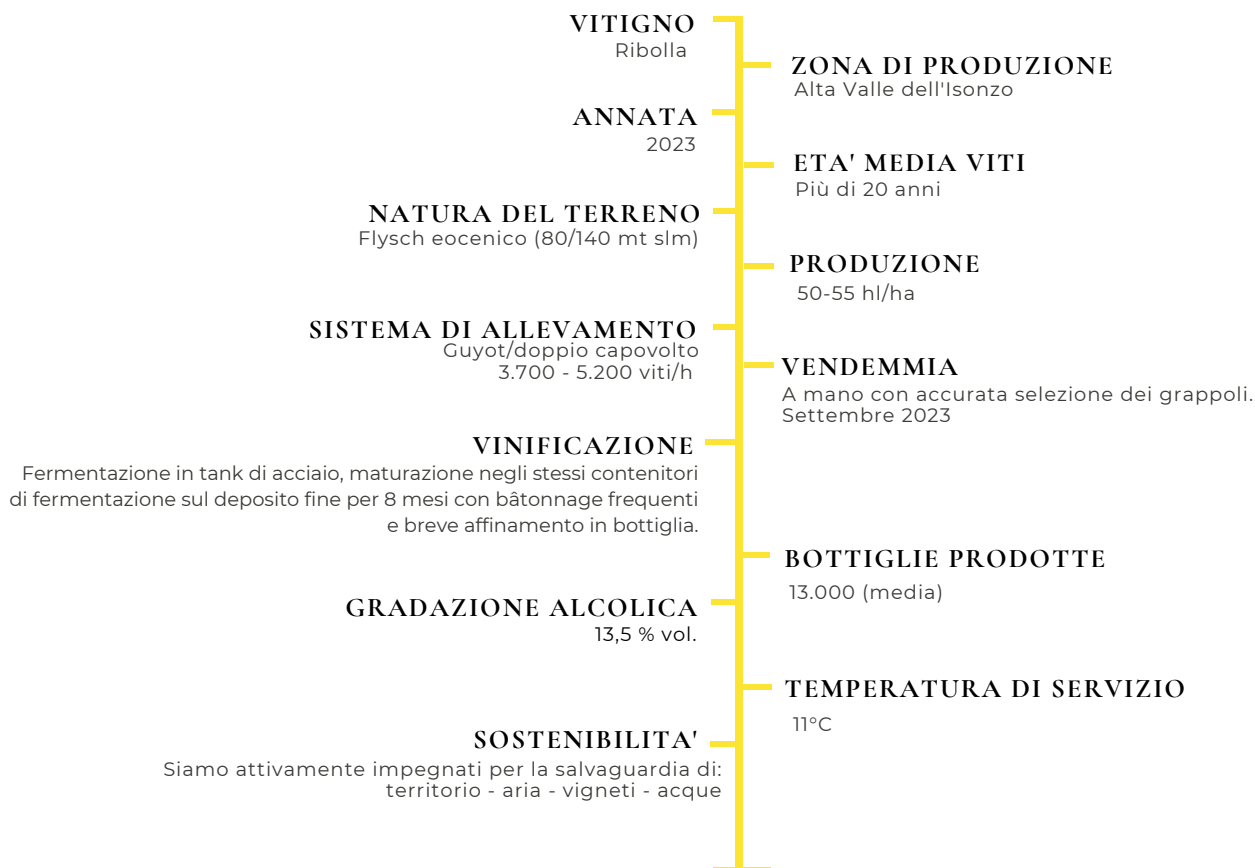


Friulano, Sauvignon e Riesling insieme giocano una bella partita con con questo 2022 caldo. L'equilibrio e la proporzione della Cuvée favoriscono un profilo aromatico floreale fresco che convive con un corpo robusto ed un retrogusto profondo. A suo agio con i piatti della dieta mediterranea.

2022: La primavera anticipata, il caldo estivo e la scarsità di acqua hanno caratterizzato questa annata dove la raccolta, iniziata alla fine di agosto è proseguita in modo graduale fino ai primi giorni di ottobre. I vini bianchi dimostrano una grande concentrazione senza perdere la tipica sapidità polposa e fragrante che i nostri vigneti sanno trasmettere.





E' risaputo che le qualità migliori e la tipicità di questo vitigno si esaltano nelle annate calde e asciutte. L'estate inquieta del 2023, alla fine, sembra non aver rappresentato un limite. Freschezza acida e complessità alcolica si integrano molto bene, dando sorbevolezza e profondità a BBK 2023.

Un ottimo aperitivo, da provare anche con insalate, risotti alle verdure e con i frutti di mare.

2023: Una buona primavera seguita da un'estate inquieta, durante la quale si sono avvicinati periodi caldi e asciutti con altri freschi e piovosi. Il momento più critico è stato tra fine luglio e inizio agosto. Poi da lì ha preso il via la fase migliore della stagione, quando le viti hanno avuto il tempo e le condizioni per favorire la maturazione fisiologica e quella aromatica. Una vendemmia che più di altre potrà distinguersi grazie all'intimo legame con il suo terroir.

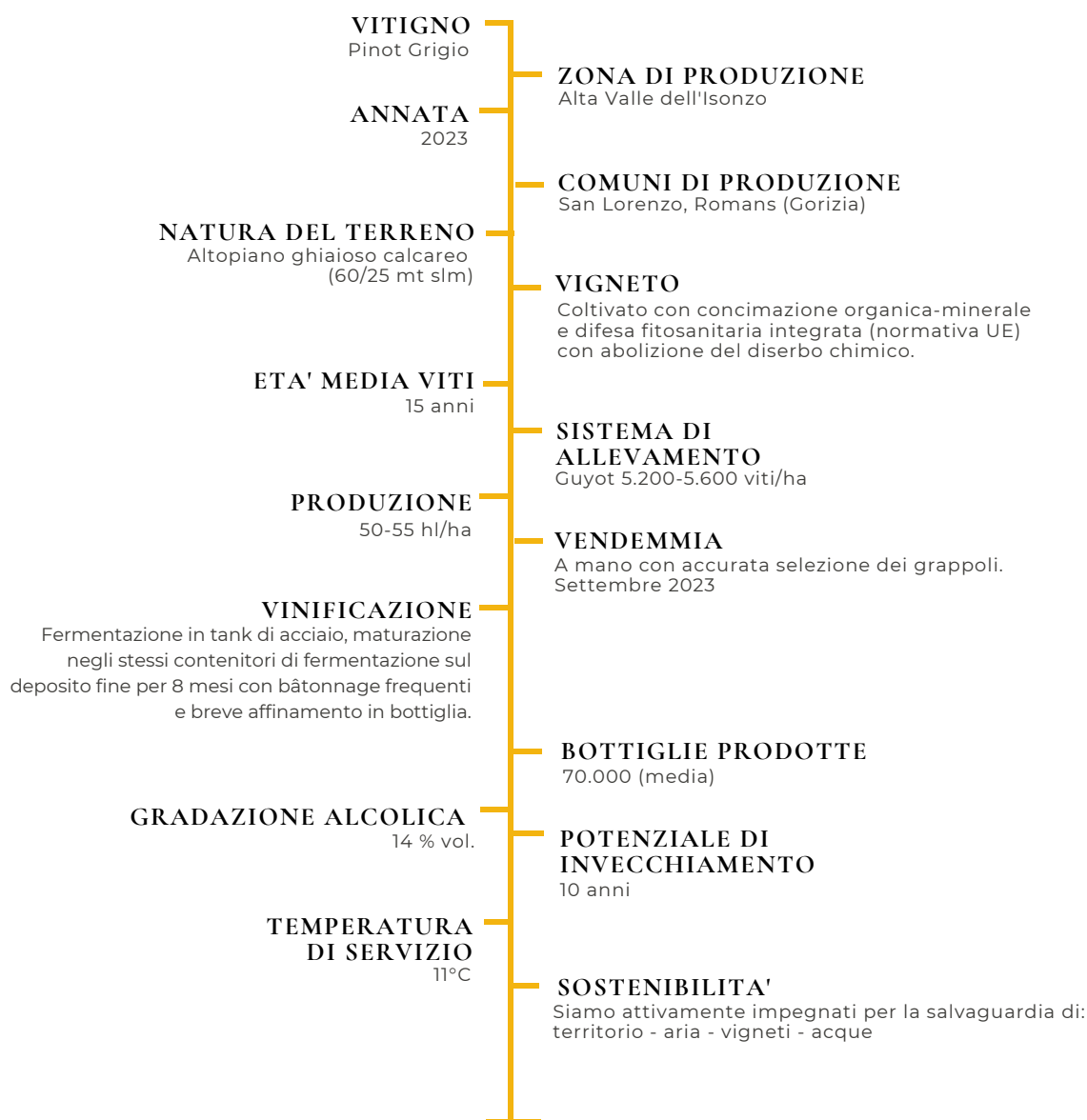


# LIS NERIS®



## Pinot Grigio

*Dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un piccolo altipiano di ghiaie proferte, trascinata a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali.  
Friuli - Italia*



Ritroviamo la florealità fruttata e speziata anche in questo 2023 a conferma dello stretto legame tra il terroir e questo vitigno.

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

2023: Una buona primavera seguita da un'estate inquieta, durante la quale si sono avvicinati periodi caldi e asciutti con altri freschi e piovosi. Il momento più critico è stato tra fine luglio e inizio agosto. Poi da lì ha preso il via la fase migliore della stagione, quando le viti hanno avuto il tempo e le condizioni per favorire la maturazione fisiologica e quella aromatica. Una vendemmia che più di altre potrà distinguersi grazie all'intimo legame con il suo terroir.



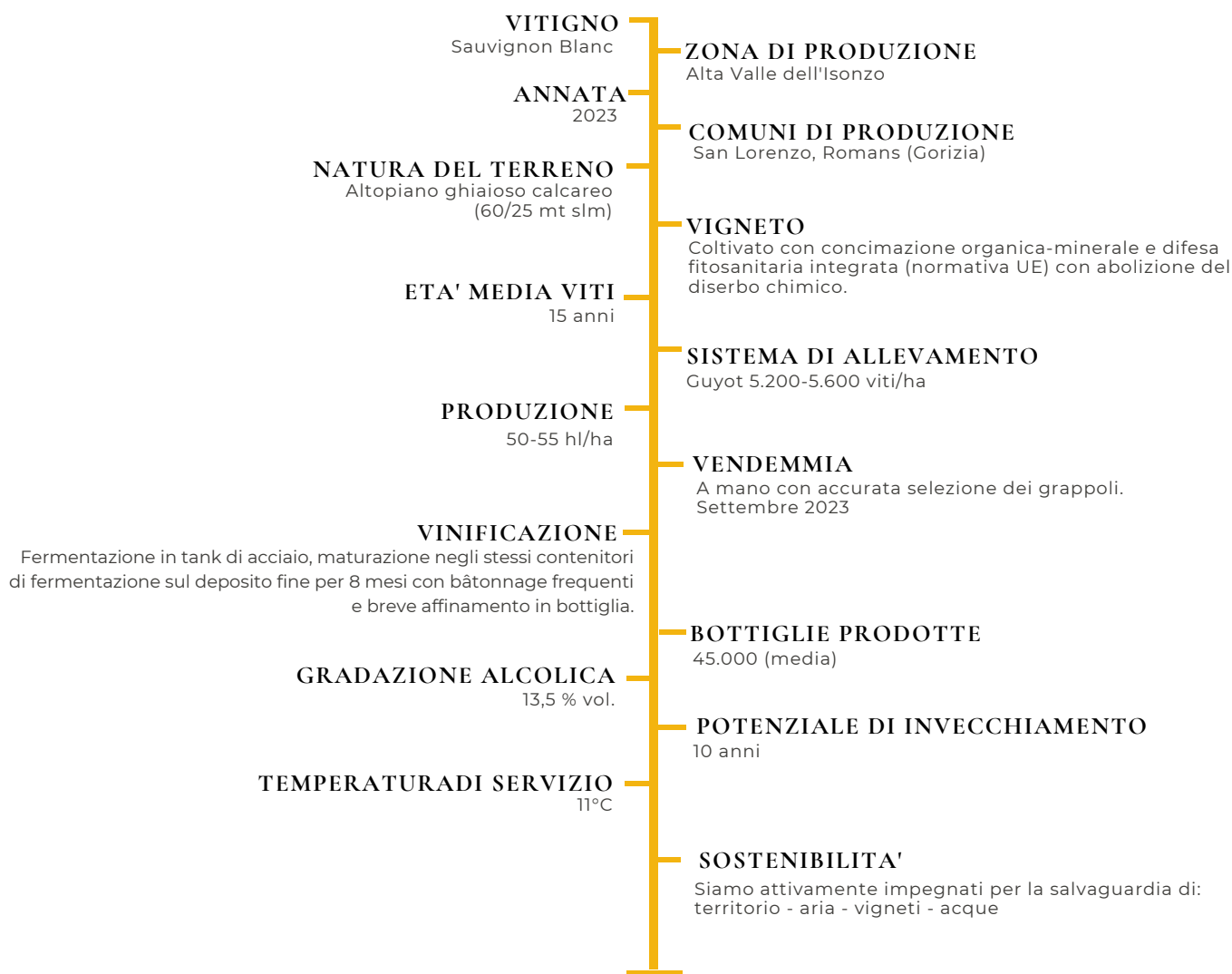
[www.lisneris.it](http://www.lisneris.it)

# LIS NERIS®



## Sauvignon

*Dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un piccolo altipiano di ghiaie profonde, trascinati a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali.  
Friuli - Italia*



Una brillante e fresca espressione varietale dove primeggiano le correnti floreali.  
Sicuramente una buona annata per il vitigno.

Insostituibile con il pesce, sia crudo che cotto, e formaggi freschi.

2023: Una buona primavera seguita da un'estate inquieta, durante la quale si sono avvicinati periodi caldi e asciutti con altri freschi e piovosi. Il momento più critico è stato tra fine luglio e inizio agosto. Poi da lì ha preso il via la fase migliore della stagione, quando le viti hanno avuto il tempo e le condizioni per favorire la maturazione fisiologica e quella aromatica. Una vendemmia che più di altre potrà distinguersi grazie all'intimo legame con il suo terroir.



[www.lisneris.it](http://www.lisneris.it)

# LIS NERIS®



## Chardonnay

*Dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un piccolo altopiano di ghiaie proferte, trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali.  
Friuli - Italia*



Pur essendo un'annata più portata per l'eleganza e meno per la potenza, in questo vino troviamo una netta sensazione di polpa di frutta matura, indice di concentrazione superiore, seguita da un finale sapido e rinfrescante.

Molto versatile, ottimo sui primi piatti, da provare anche a tutto pasto.

2023: Una buona primavera seguita da un'estate inquieta, durante la quale si sono avvicinati periodi caldi e asciutti con altri freschi e piovosi. Il momento più critico è stato tra fine luglio e inizio agosto. Poi da lì ha preso il via la fase migliore della stagione, quando le viti hanno avuto il tempo e le condizioni per favorire la maturazione fisiologica e quella aromatica. Una vendemmia che più di altre potrà distinguersi grazie all'intimo legame con il suo terroir.



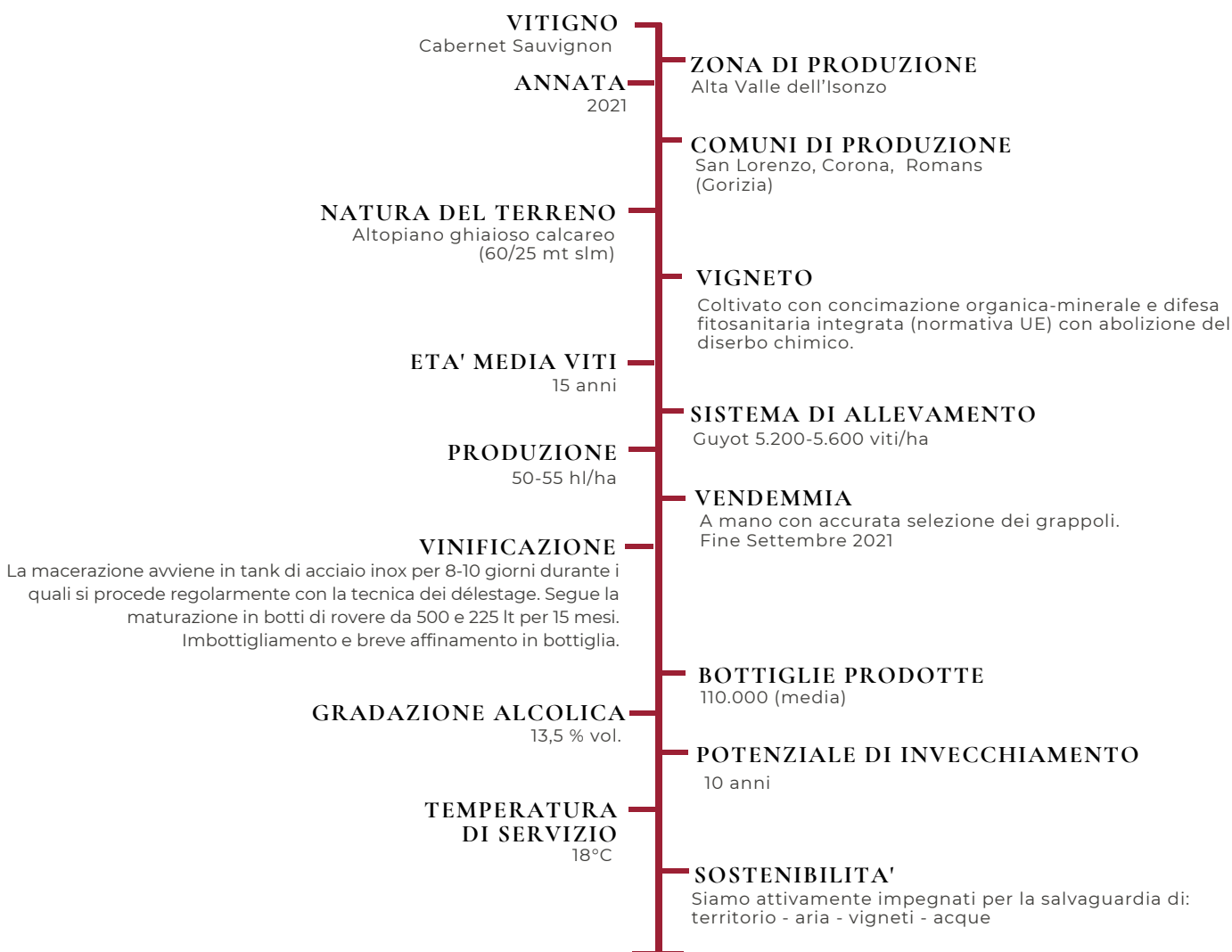
[www.lisneris.it](http://www.lisneris.it)

# LIS NERIS®



## Cabernet Sauvignon

*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*



Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, matura per 15 mesi in legno.

Colore intenso, naso varietale con note fruttate di prugne e more. Gusto avvolgente e morbido sostenuto da tannini equilibrati.

Il suo carattere versatile consente una grande varietà di abbinamenti: dalla classica pizza napoletana ai piatti a base di formaggi fusi e carni affumicate.

2021: Dopo una primavera caratterizzata da temperature basse è arrivato il caldo estivo sempre intervallato da fasi più fresche che hanno favorito una lenta, sana e uniforme maturazione delle uve. In fase di vendemmia abbiamo potuto sfruttare al meglio lo sbalzo termico.

