

Lis Neris deve molto a questo Pinot Grigio, capace di coinvolgere platee nostrane ed internazionali. Il segreto del suo successo: alla fragranza fruttata giovanile, nel tempo si sovrappone gradualmente un'elegante speziatura sostenuta da un'energia prima balsamica che con il tempo diventa salmastra. Evolverà senza cedimenti per moltissimi anni.

E' un vino portato ad accompagnare sia preparazioni a base di pesce che carni bianche.

"Chiunque pensi che il Pinot Grigio produca solo vini noiosi e poco importanti dovrebbe provare il Gris di Lis Neris. Con lui Alvaro Pecorari mostra cosa c'è in questa varietà."
Falstaff AT

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.



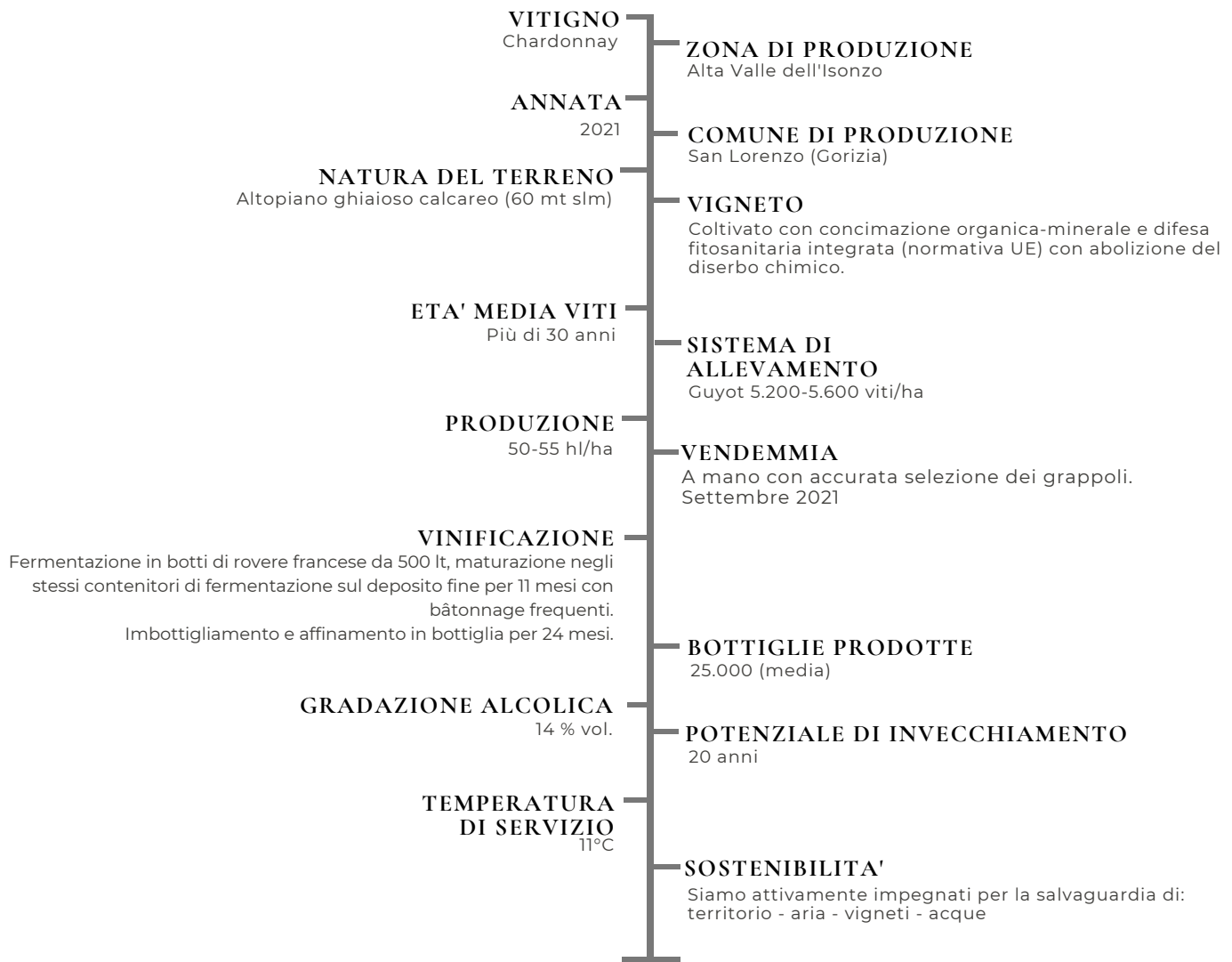
www.lisneris.it

L I S N E R I S

2021

J U R O S A

*Chardonnay, dai nostri vigneti più rappresentativi,
piantati nel cuore di un piccolo altopiano di ghiaie profonde, trascinate a valle
dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali
Friuli - Italia*



I profumi, tipici della varietà, alternano spezie dolci e frutta secca tostata. In bocca è avvolgente e vellutato. La potenza è ben bilanciata da una buona freschezza e da un lunghissimo finale. Un vino di grande beva e sicura longevità.

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

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.



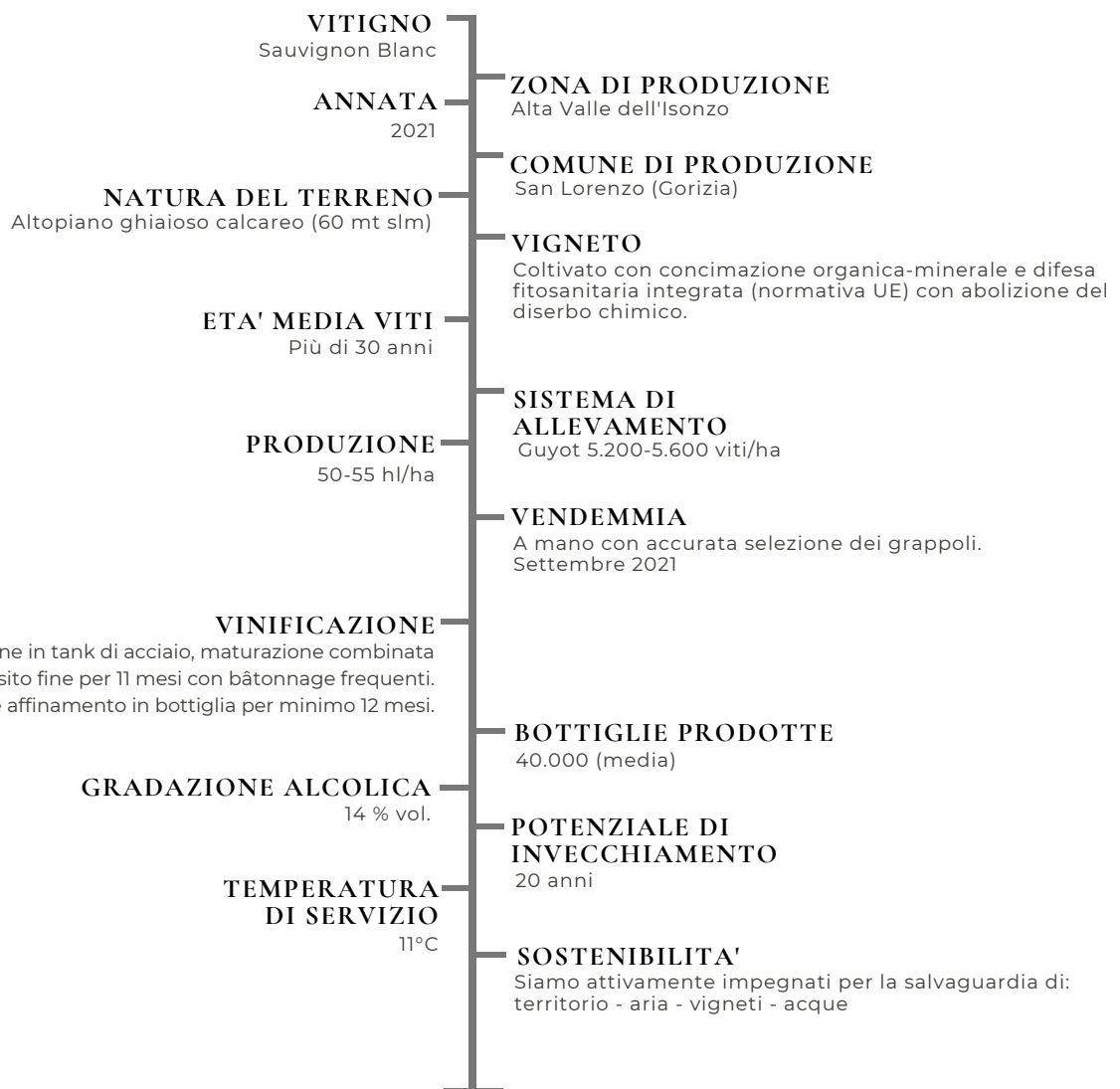
www.lisneris.it

L I S N E R I S

2021

P I C O L

*Sauvignon Blanc, dai nostri vigneti più rappresentativi,
piantati nel cuore di un piccolo altopiano di ghiaie profonde, traccinate a valle
dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali
Friuli - Italia*



Del Sauvignon Blanc si parla e si scrive molto, la sua fama è pari alle sue esagerazioni. Quest'annata ideale per tutti i vitigni aromatici mette tutti d'accordo. Picol 2021 è speziato, piccante e piacevolmente sapido. A tutto pasto, perfetto per accompagnare piatti ricchi a base di pesce e formaggi freschi.

"Il Friuli Isonzo Sauvignon Blanc Picol è di incredibile valore [...]"

M.L. Wine Advocate, Robert Parker USA

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.



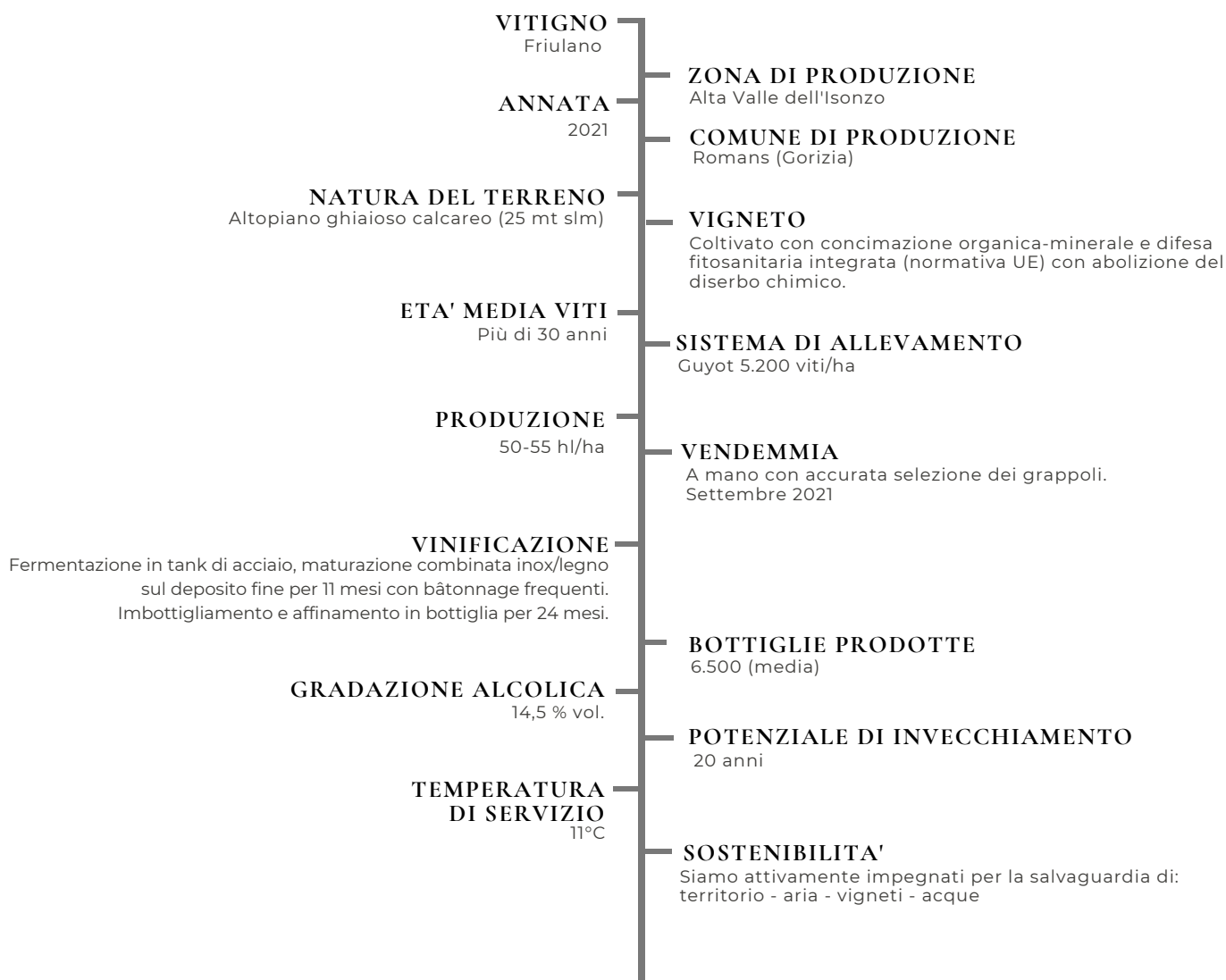
www.lisneris.it

L I S N E R I S

2021

L A V I L A

*Friulano, dai nostri vigneti più rappresentativi,
piantati nel cuore di un piccolo altopiano di ghiaie profonde, trascinate a valle
dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali
Friuli - Italia*



L'annata ha portato struttura, quella che serve per un vitigno che ci ha abituato a dare il meglio sé in questo tipo di stagioni. Profumo caldo e maturo, bocca complessa, avvolgente e cremosa. Un cavallo di razza! Esalta le preparazioni regionali a base di formaggi, verdure e prosciutto di San Daniele. Ottimo anche con i pesci d'acqua dolce.

“La sua profondità e la struttura ben bilanciate da un carattere sapido/salato, mi ricordano più un bianco della Borgogna che un Friulano.”

E. G. Vinous USA

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.

