



La Vila

Friuli Isonzo DOC 2012

Lis Neris

Il nome de La Vila Friuli Isonzo Doc Lis Neris richiama l'attitudine friulana a identificare con una parola anche le consuetudini e le tradizioni. La Vila è infatti l'ambito fisico dove nei centri rurali di un tempo convivevano istituzioni e attività di interesse pubblico, sociale e ricreativo: in questo modo la cantina ha cercato di richiamare l'attitudine friulana di identificare le consuetudini e le tradizioni di una volta, che non si vorrebbe mai vedere perdute.

Il La Vila è podotto interamente con uve dei vigneti "storici" della cantina e portate a maturazione in botti di rovere francese da 500 ettolitri, in modo da aumentare la loro ampiezza aromatica senza modificarne le caratteristiche di origine

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Friuli Isonzo
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Romans
Vitigno	Friulano 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino intenso
Gusto	Ricco e pieno, fresco ed equilibrato, dotato di un finale persistente
Profumo	Intensi sentori di pesca gialla e fiori di campo, delicati aromi di mandorla
Abbinamenti	Antipasti di pesce, zuppe di pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	11°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	60 m
Tipologia terreno	Ghiaioso - calcareo
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4.800 viti per ettaro
Età ceppi	Più di 20 anni
Resa per ettaro	50 hl/ha
Vinificazione	La fermentazione avviene in tank di acciaio (20/22 °C)
Maturazione	maturazione combinata inox/legno sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti

Affinamento In bottiglia per 12 mesi