



# 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

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

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

### DATI DI PRODUZIONE

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

**Affinamento In bottiglia per 12 mesi**