

# 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**