

LIS FADIS®

VINI DEI COLLI ORIENTALI

LA STORIA DI UN SOGNO DIVENUTO REALTÀ

The tale of a dream that became a reality

*C'era una volta...*



**LIS FADIS®**

VINI DEI COLLI ORIENTALI

...così iniziano le favole che si raccontano ai bambini. La nostra favola ha inizio un giorno di maggio dell'anno 2005 quando, dopo lungo cercare, posammo gli occhi su questo piccolo angolo di paradiso... un piccolo casolare in pietra, sulla cima di una collina, circondato da boschi di robinie, querce, ciliegi selvatici e... colline ancora, fino al cielo. Immediatamente ci parve di essere stati catapultati in un mondo incantato, abitato da fate e folletti, quei folletti che da ragazzi avemmo modo di conoscere nei racconti dei vecchi saggi della nostra amata Carnia. Da qui, il nome *Lis Fadis* (Le Fate) e il desiderio di dare ai nostri vini il nome e l'immagine di altrettanti folletti.

*Vanilla e Alessandro*



LIS FADIS  
VINI DEI COLLI ORIENTALI

Once upon a time...



UNO SCRIGNO A CIELO  
APERTO

A precious gem under  
an open sky



...that's how children's fairytales always begin. Our tale begins one day in May of 2005 when, after searching for so long, we set our eyes on this little corner of paradise. A small stone farmhouse on top of a hill surrounded by locust-tree, oak and wild-cherry woods and... more hills, reaching to the

horizon. In an instant, we felt we'd been catapulted into an enchanted world inhabited by fairies and sprites, the imps we'd learned of as children in the old people's tales of our beloved Carnia. Hence our name, *Lis Fadis* (The Fairies) and our desire to give our wines the name and image of different sprites.



LIS FADIS  
VINI DEI COLLI ORIENTALI





LIS FADIS

VINI DEI COLLI ORIENTALI

L'Azienda vinicola *Lis Fadis* si trova sui colli di Spessa e di Prepotto nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, località a sud di Cividale, colli poco elevati, ma fortemente declivi, fattore che ne favorisce l'esposizione al sole. Queste colline si sono formate tra i 54 e i 34 milioni di anni fa, dal disfacimento di marne ed arenarie; queste due rocce, in seguito agli eventi atmosferici e alla lavorazione coi mezzi meccanici, si sposano in modo ideale per dare un terreno straordinario alla coltivazione della vite.

Azienda Vinicola *Lis Fadis* is located on the hills of Spessa and Prepotto in the heart of the Colli Orientali del Friuli zone, south of Cividale. Our hills are not particularly high but they are very steep, which favours their exposure to sunlight. They were

formed from 54 to 34 million years ago through the disintegration of marlstone and sandstone. When exposed to the elements and worked by mechanical means, the two rocks combine to form the ideal soil for growing grapevines.



VIGNETI  
E VENDEMMIA  
Vineyards and harvesting



LIS FADIS

VINI DEI COLLI ORIENTALI

Per il raggiungimento della massima qualità dei nostri vini abbiamo adottato la tradizione fin dove è possibile. Il controllo delle malerbe viene fatto con mezzi esclusivamente meccanici. Sia la potatura secca che la potatura verde vengono fatte manualmente ed il controllo dei parassiti ha il minor impatto possibile sull'ambiente; si interviene sempre in modo mirato ed estremamente oculato. Tanta cura raggiunge l'apoteosi durante la vendemmia che, per noi, rimane l'antico rito manuale della tradizione. Un momento di fatica e di festa.

Wherever possible, we stick to tradition to achieve the finest quality in our wines. Weed control is done exclusively by mechanical means. We do both the dormant pruning and shoot thinning by hand. Parasite control has the least possible

impact on the environment; we apply only targeted, prudent treatments. This year-round care reaches its climax at the time of the harvest, which here is still the ancient manual work done according to tradition. A time of toil and celebration.



LIS FADIS  
VINI DEI COLLI ORIENTALI



I PROTAGONISTI  
DELLA NOSTRA FAVOLA

The main character  
of our fairytale



LIS FADIS

VINI DEI COLLI ORIENTALI

Chi entra nella nostra cantina avverte subito un'atmosfera quasi medievale. È stata scavata nella roccia e dalla roccia abbiamo ricavato gli elementi che la rivestono interamente. In questo scrigno di roccia conserviamo al meglio i nostri gioielli, i vini, protagonisti indiscussi di questa meravigliosa favola.

When you enter our cellar you immediately feel an almost mediaeval atmosphere. The cellar was dug out from the rock which provided us with the material to build the cellar. In this treasure

chest made of rock we keep our jewels, **the wines that are the undisputed leading characters in this wonderful fairytale.**



LIS FADIS  
VIN DE CALI ORIENTAL



Gli *Sbilfs* sono folletti immateriali e ubiquitari che si trovano *everywhere* e *nowhere*, in prati, radure, boschi, ruscelli, e...vigne. La vicenda del Friulano li ha sbilfati almeno quanto i Friulani ma, come è nella loro quasi infantile natura si sono presto ripresi e, in divisa rossa o verde da giullari medioevali con berretto tintinnante di campanellini, cantano le lodi di questo vino. Sono troppo piccoli per essere visti e sentiti? Questo lo dite voi...

*Sbilfs* are incorporeal, ubiquitous goblins that are *everywhere* and *nowhere*, in meadows, glades, woods, streams and... vineyards. The Friulano affair sbilfed them as much as it did the Friulians but, as is typical of their almost childlike nature, they soon got over it and, dressed in the red or green garb of medieval jesters, they sing the praises of this wine. They're too small to be seen or heard? Says you!

**Vitigno:** Otto biotipi antichi di Tocai Giallo, tra cui 300 piante di Tocai Giallo dal Peduncolo Rosso.

**Altitudine:** 150-180 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo.

**Vendemmia:** Manuale in cassetta con successivo controllo su banco di cernita vibrante.

**Vinificazione e affinamento:** Una parte delle uve viene pressata a grappolo intero ed il mosto fatto decantare a freddo per meno di 24 ore per poi essere travasato in vasche di cemento, mentre una parte viene fatta fermentare sulle bucce per 4-5 giorni in tinelli di rovere ed alla fine le due parti vengono unite. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato sulle fecce nobili per circa 20 mesi con battonage periodico, in vasche di cemento. Il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per circa 12 mesi prima di essere commercializzato.

**Temperatura di servizio:** 14° C.

**Grape variety:** Eight old Tocai Giallo biotypes, including 300 plants of Tocai Giallo dal Peduncolo Rosso.

**Altitude:** 150-180 m above sea level.

**Training system:** Classic single Guyot, 4-5 productive buds per trunk.

**Harvest:** Manual in small crates, then checked on vibrating sorting table.

**Vinification and ageing:** Part of the grapes is pressed as whole bunches, the must is allowed to cold-settle for less than 24 hours and then racked into concrete vats. The rest of the grapes is left to ferment on the skins in oak vats for 4-5 days. Lastly, the two parts are united. After fermentation the wine is left on the fine lees for approximately 20 months in concrete vats, with regular lees-stirring. The wine is bottled and left to age for about 12 months before being released for retailing.

**Serving temperature:** 14° C.

LIS FADIS  
VINI DEI COLLI ORIENTALI



Denominazione di Origine Controllata



Cavernicolo, piccolo e dispettoso come tutti gli altri folletti, ma soprattutto ladro matricolato. Gli piacciono le specialità gastronomiche della Carnia e va matto per i derivati del latte. Tanto va il *Guriut* alla panna che... una bella *puema* paularina lo incastrò imprigionandolo sotto una gerla. Furbo di tre cotte si conquistò le simpatie della ragazza insegnandole una ricetta: i *cjalçons* carnici nacquero così.

A cave dweller, tiny and annoying like all goblins and, above all, a thief through and through. He likes the food specialties of the Carnia region and he's mad about dairy products. In fact *Guriut* the goblin was so intent on stealing the cream that ... a pretty *puema* (girl) from Paularo trapped him under a wicker basket. Cunning as ever, he won her over by teaching her a recipe: that's how the *cjalçons* of Carnia came into being.

**Vitigno:** Selezione di biotipi di Chardonnay recuperati sull'Abbazia di Rosazzo.

**Altitudine:** 200 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo.

**Vendemmia:** Manuale in cassetta con successivo controllo su banco di cernita vibrante.

**Vinificazione e affinamento:** Il mosto viene fatto decantare a freddo per 8-16 ore a circa 11-12°C. Una parte viene avviata alla fermentazione in botti di rovere, dove rimane sulle fecce nobili per 8-9 mesi, mentre la percentuale maggiore viene posta a fermentare in vasche di cemento, dove vi resta per 8-9 mesi prima del loro assemblaggio e imbottigliamento. Il vino è tenuto a riposo per 12 mesi prima di essere commercializzato.

**Temperatura di servizio:** 13° C.

**Grape variety:** Selection of Chardonnay biotypes salvaged from Rosazzo Abbey.

**Altitude:** 200 m above sea level.

**Training system:** Classic single Guyot, 4-5 productive buds per trunk.

**Harvest:** Manual in small crates, then checked on vibrating sorting table.

**Vinification and ageing:** The must is left to settle for 8-16 hours at about 11-12°C. Part of the grapes is sent to ferment in oak barrels where it lies on the fine lees for 8-9 months, while the greater part of the grapes is fermented in concrete vats for 8-9 months. The two parts are then assembled and bottled. The wine is bottle-aged for 12 months before being released for retailing.

**Serving temperature:** 13° C.

LIS FADIS  
VINI DEI COLLI ORIENTALI



Denominazione di Origine Controllata



Il *Braulin* è un folletto simpaticone che abita nei villaggi della montagna carnica. Piccolo, scuro, scattante, vivacissimo, presente ovunque, ha il suo passatempo preferito nell'aggrovigliare le corde con cui si legano i fasci di fieno. Ma non solo quello, anche corde e cordicelle in genere, lacci di scarpe, capelli e fili di rammendo. In genere non si accanisce su coloro che accettano con filosofia l'inconveniente. Non è pericoloso, è soltanto terribilmente dispettoso.

An engaging little imp that lives in the villages of the mountains of Carnia. Small, dark, quick, lively and omnipresent, his favourite pastime is tangling the cords used to tie hay sheaves. Or any kinds of ropes or string, shoelaces, hair or darning thread. Generally speaking, he doesn't persist in tormenting those who accept the nuisance philosophically. He's not dangerous, he's just terribly irritating.

**Vitigno:** Dieci biotipi e cloni di antichi vitigni recuperati nelle colline circostanti.

**Altitudine:** 100/150 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo.

**Vendemmia:** Uva raccolta a mano in cassetta nelle 1° e 2° decade di settembre, con successivo controllo su banco di cernita vibrante.

**Vinificazione e affinamento:** Le uve raccolte nelle primissime ore della mattinata, dopo la pigiadiraspatura vengono poste per 2-3 ore a macerare a bassa temperatura a 5-6°C prima di essere pressate in maniera soffice. In seguito, dopo una notte, il mosto viene travasato e avviato alla fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Dopo il travaso di fine fermentazione il vino rimane 9 mesi in vasche di cemento accompagnato da frequenti battonage fino al suo imbottigliamento. Il vino imbottigliato viene lasciato riposare per 6-9 mesi prima di essere commercializzato.

**Temperatura di servizio:** 11-12° C.

**Grape variety:** Ten biotypes and clones of old vines found in the surrounding hills.

**Altitude:** 100-150 m above sea level.

**Training system:** Classic Guyot, single cane with 4-5 fruit-bearing buds per vine.

**Harvest:** Grapes are hand-picked in the first and second ten-day periods in September. The fruit is placed in wooden crates then checked on a vibrating sorting table.

**Vinification and ageing:** The grapes are harvested very early in the morning. After crushing and destemming they macerate at a temperature of 5°-6° for 2-3 hours before being gently pressed. The next morning the must is decanted and set to ferment with selected yeasts at a controlled temperature. At the end of fermentation the wine is decanted and left for nine months in concrete vats; the lees are frequently stirred until the wine is bottled. The bottled wine is left to rest for 6-9 months before being released to the market.

**Serving temperature:** 11-12° C.

LIS FADIS  
VINI DEI COLLI ORIENTALI



Denominazione di Origine Controllata



S'adorna di frasche per mimetizzarsi ai lati dei sentieri dove s'apposta per dedicarsi al suo hobby preferito: far incespicare su sassi o radici chi, bel bello, passa di lì per far legna o per raccogliere frutti di bosco. Il *Bèrgul* è ghiotto di questi e, se non fa dispetti, passa il tempo a far scorpacciate di fragoline e mirtilli. I suoi funghi preferiti sono quelli dei boschi di faggio, con il Rosso e il Bianco dei Colli Orientali, *nancje a dilu*.

He camouflages himself with leafy branches next to paths where he lies in wait to enjoy his favourite hobby of ensuring that unwitting human gatherers of firewood or berries trip over stones and roots. The *Bèrgul* loves woodland fruits and when he's not busy playing tricks he spends his time filling himself with wild strawberries and blueberries. His favourite mushrooms are those that grow in beech woods, with a Rosso and a Bianco dei Colli Orientali, *nancje a dilu* (it goes without saying).

**Vitigno:** Biotipi antichi di Tocai Giallo, Chardonnay e Sauvignon.

**Altitudine:** 150-180 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo

**Vendemmia:** Uva raccolta a mano in cassetta nelle 1° e 2° decade di settembre.

**Vinificazione e affinamento:** Al loro momento ottimale di maturazione le diverse uve vengono raccolte e vinificate separatamente e, solo dopo la fermentazione alcolica, i diversi vini ottenuti vengono assemblati nelle giuste percentuali. Inizia, da questo momento, un periodo di affinamento sui suoi lieviti di 9 mesi su vasche di cemento, accompagnato da frequenti battonage.

Una percentuale variabile (tra il 10 e 15%), a seconda dell'annata, viene fatta fermentare ed affinare in barriques per 9 mesi prima di essere utilizzata a completamento del *Bèrgul* bianco. Il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per circa 6-9 mesi prima di essere commercializzato.

**Temperatura di servizio:** 12° C.

**Grape variety:** Old Tocai Giallo, Chardonnay and Sauvignon biotypes.

**Altitude:** 150-180 m above sea level.

**Training system:** Classic single Guyot, 4-5 productive buds per trunk.

**Harvest:** Manual in small crates, in the first and second ten-day periods in September.

**Vinification and ageing:** The different grape varieties are picked separately at their stage of optimum ripeness. They are vinified separately and only after alcoholic fermentation are the wines assembled in the appropriate proportions. This marks the beginning of a nine-month period of resting on the yeasts in concrete vats, with frequent stirring of the lees. A variable percentage (from 10% to 15%), depending on the year, is fermented and aged for nine months in barriques before being used to complete the *Bèrgul* Bianco. The wine is bottled and left to age for about 6-9 months before being released for retailing.

**Serving temperature:** 12° C.

LIS FADIS  
VINI DEI COLLI ORIENTALI



Denominazione di Origine Controllata



S'adorna di frasche per mimetizzarsi ai lati dei sentieri dove s'apposta per dedicarsi al suo hobby preferito: far incespicare su sassi o radici chi, bel bello, passa di lì per far legna o per raccogliere frutti di bosco. Il *Bèrgul* è ghiotto di questi e, se non fa dispetti, passa il tempo a far scorpacciate di fragoline e mirtilli. I suoi funghi preferiti sono quelli dei boschi di faggio, con il Rosso e il Bianco dei Colli Orientali, *nancje a dilu*.

He camouflages himself with leafy branches next to paths where he lies in wait to enjoy his favourite hobby of ensuring that unwitting human gatherers of firewood or berries trip over stones and roots. The *Bèrgul* loves woodland fruits and when he's not busy playing tricks he spends his time filling himself with wild strawberries and blueberries. His favourite mushrooms are those that grow in beech woods, with a Rosso and a Bianco dei Colli Orientali, *nancje a dilu* (it goes without saying).

**Vitigno:** biotipi antichi di Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino e Merlot dal peduncolo rosso.

**Altitudine:** 150-250 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot classico monolaterale con 4-5 germogli produttivi per ceppo.

**Vendemmia:** manuale in cassetta con successivo controllo su banco di cernita vibrante.

**Vinificazione e affinamento:** le uve hanno maturazioni diverse in base alla tipologia e vengono gestite separatamente in fase di fermentazione e di macerazione. Per il refosco la fermentazione avviene in tinelli di legno di rovere da 10 q.li e follati a mano per circa 20-30 giorni con successiva torchiatura soffice. Per il merlot questa operazione avviene in vasche di cemento, per lo schioppettino si utilizzano sia i tinelli che le vasche di cemento. Ogni tipologia viene messa in botti di rovere, di varie misure, per circa 18-20 mesi, poi vengono assemblate in botte da 1600 lt dove vi rimangono per ulteriori 9-10 mesi. Il vino viene poi imbottigliato e lasciato riposare per circa 12 mesi prima di essere commercializzato.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Grape variety:** Old Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino and Merlot dal Peduncolo Rosso biotypes.

**Altitude:** 150-250 m above sea level.

**Training system:** Classic single Guyot, 4-5 productive buds per trunk.

**Harvest:** Manual in small crates, then checked on vibrating sorting table.

**Vinification and ageing:** The grapes ripen at different times and are handled separately in the fermentation and maceration phases. For the Refosco, fermentation takes place in 1000-litre oak vats for about 20-30 days, punched down by hand and then soft pressed. For the Merlot, this operation is carried out in concrete vats, while for the Schioppettino both oak and cement vats are used. Each grape variety is transferred to oak barrels, of various sizes, for about 18-20 months before being assembled in 1600-litre casks where they stay for 9-10 months. The wine is then bottled and left to age for about 12 months before being released for retailing.

**Serving temperature:** 18° C.

**LIS FADIS**  
VINI DEI COLLI ORIENTALI



Denominazione di Origine Controllata



Il *Gian* è grande amico dei *menàus*, i boscaioli carnici, che aiuta nel loro lavoro, soprattutto nei momenti più critici dell'esbosco e della fluitazione del legname. Può fare ciò perché dotato di una robustezza senza pari che, almeno in parte, sarà dovuta alla predilezione per il formaggio stagionato, possibilmente un malga stravecchio. Taciturno ed introverso, ha una passione per il Merlot che ne scioglie l'ingroppata favella in un armonioso accento paularino.

The *Gian* is a good friend of the *menàus*, the loggers of Carnia. He helps them with their work, especially at the most crucial moments of hauling the logs out of the woods and floating them downstream. He can do so because he is endowed with unrivalled strength, which in part he probably owes to his love of mature cheese, perhaps a Malga Stravecchio. Taciturn and shy, he has a passion for Merlot, which loosens his tongue and provokes a stream of speech with the harmonious tones of a Paularo accent.

**Vitigno:** Biotipi di Merlot dal Peduncolo Rosso rinvenuti sui Colli di Ipllis, Buttrio e Rocca Bernarda.

**Altitudine:** 180-200 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo.

**Vendemmia:** manuale in cassetta con successivo controllo su banco di cernita vibrante.

**Vinificazione e affinamento:** Le uve diraspate e pigiate, vengono poste in vasche di cemento termocondizionate per la fermentazione ad una temperatura di 25-27°C, che viene accompagnata da una precisa tempistica di operazioni (rimontaggi e delestage) volte ad una estrazione delicata delle sostanze contenute nelle bucce. Dopo la fermentazione e la macerazione, il vino viene spillato e posto in barriques di rovere dove farà la fermentazione malolattica e rimarrà in barriques 24 mesi per poi essere imbottigliato e commercializzato solo dopo almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Grape variety:** Merlot dal Peduncolo Rosso biotypes taken from the hills of Ipllis, Buttrio and Rocca Bernarda.

**Altitude:** 180-200 m above sea level.

**Training system:** Classic single Guyot, 4-5 productive buds per trunk.

**Harvest:** Manual in small crates, then checked on vibrating sorting table.

**Vinification and ageing:** The de-stemmed, crushed grapes are placed in temperature-controlled concrete vats to ferment at 25-27°C. The fermentation operation also includes a precise timetable of procedures (pumping-over and racking-and-returning) to delicately extract various compounds from the skins. After fermentation and maceration the wine is drawn off and transferred to oak barriques for malolactic fermentation. It will stay in barriques for 24 months before bottling and will be released for retailing only after bottle-ageing for at least 12 months.

**Serving temperature:** 18° C.

LIS FADIS  
VINI DEI COLLI ORIENTALI



Denominazione di Origine Controllata



Ambientalista, vegetariano, amante e protettore della Natura, degli orti tenuti bene, dell'agricoltura ecologica. S'incavola di brutto e fa dispetti agli umani quando mancano di rispetto a Madre Terra o deturpano il paesaggio. Ha una grande passione: i fagioli. Ne cura e protegge le piante, si dice sia merito suo se i fagioli carnici non hanno il *bau* e sono tanto buoni. Lui li preferisce nella fressoria, con tanto lardo: non riesce a concepirli senza Refosco.

Environmentalist, vegetarian, a lover and guardian of Nature, of well-kept vegetable plots and eco-friendly farming. He gets very angry and plays tricks on humans when they disrespect Mother Nature or spoil her landscape. He has one great passion: beans. He tends and protects the plants, it's said it's thanks to him that Carnia beans aren't affected by *bau* (bean fly) and are so good. He prefers them cooked in a frying pan with lots of lardo; he can't imagine them without a Refosco.

**Vitigno:** Insieme di biotipi di Refosco dal Peduncolo Rosso, dal grappolo medio e acino piccolo, rinvenuti nei vigneti Storici di Rosazzo e dei Colli di Spessa di Cividale.

**Altitudine:** 150-220 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo.

**Vendemmia:** Manuale in cassetta con successivo controllo su banco di cernita vibrante.

**Vinificazione e affinamento:** Le uve diraspate e pigiate vengono poste in tinelli di rovere da 10 q.li e qui follate a mano durante la loro fermentazione. La macerazione sulle bucce va dai 20 ai 25 giorni e dopo la svinatura viene posto in barriques di rovere dove verrà travasato periodicamente solo in luna calante. La permanenza in barriques è di 42 mesi prima di essere imbottigliato. Viene commercializzato dopo 12 mesi di riposo in bottiglia.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Grape variety:** A group of Refosco dal Peduncolo Rosso biotypes (medium cluster, small grape) found in the historical vineyards of Rosazzo and of the Spessa di Cividale hills.

**Altitude:** 150-220 m above sea level.

**Training system:** Classic single Guyot, 4-5 productive buds per trunk.

**Harvest:** Manual in small crates, then checked on vibrating sorting table.

**Vinification and ageing:** The de-stemmed, crushed grapes are placed in 1000-litre oak vats and punched down by hand during fermentation. On-skins maceration ranges from 20 to 25 days then the wine is drawn off to oak barriques where it is periodically racked only when the moon is waning. The wine ages for 42 months in barriques and is then bottled. It bottle-ages for 12 months before being released for retailing.

**Serving temperature:** 18° C.

LIS FADIS  
VINI DEI COLLI ORIENTALI



Denominazione di Origine Controllata





Secondo le malelingue fa venire gli incubi agli umani. No, fa sognare cose belle, ma senza farsi vedere, perchè non è proprio un Mister Universo. Vi si avvicina dopo che avete chiuso le palpebre e vi invia un fluido che, vi parrà strano, ma è così, ha il bouquet dello Schioppettino, del quale pare particolarmente goloso. Al risveglio sentirete che intorno aleggia ancora l'aroma di questo nettare. Il sogno? Bhè, quelli sono affari vostri.

Gossipmongers say he gives humans nightmares. No, he makes them dream lovely things, but he doesn't show himself because he's not exactly Mister Universe. He draws near after you've closed your eyes and sends you a fluid, which – strange but true – has the bouquet of Schioppettino, which it seems he especially likes. When you wake up you can still smell the aroma of this nectar. Your dream? Well, that's your business.

**Vitigno:** Biotipo di Schioppettino di Albana di Prepotto (zona di origine di questo vitigno) rinvenuto su una pergola di una antica casa colonica.

**Altitudine:** 125-200 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo.

**Vendemmia:** Manuale in cassetta con successivo controllo su banco di cernita vibrante.

**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione e vinificazione avvengono in tinelli di rovere da 10 q.li per 18 giorni, con operazioni manuali di follatura. Per 18 mesi in tonneaux di rovere e poi viene imbottigliato e messo in commercio dopo almeno 12 mesi.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Grape variety:** Schioppettino biotype from Albana di Prepotto (this grape's zone of origin) found on the pergola of an old farmhouse.

**Altitude:** 125-200 m above sea level.

**Training system:** Classic single Guyot, 4-5 productive buds per trunk.

**Harvest:** Manual in small crates, then checked on vibrating sorting table.

**Vinification and ageing:** Fermentation and vinification take place in 1000-litre oak vats for 18 days including punching down by hand. Then 18 months in oak tonneaux before bottling. At least 12 months of bottle ageing before the wine is released for retailing.

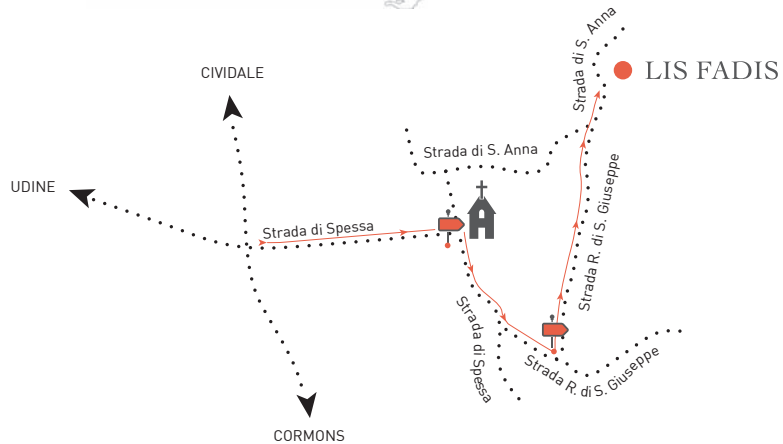
**Serving temperature:** 18° C.

**LIS FADIS**  
VINI DEI COLLI ORIENTALI



Denominazione di Origine Controllata





**LIS FADIS®**  
VINI DEI COLLI ORIENTALI

Strada S. Anna n. 66  
33043 Spessa di Cividale  
Udine - Italy  
Tel. +39 0432 719510  
info@lisfadis.com

[www.lisfadis.com](http://www.lisfadis.com)

[www.lisfadis.com](http://www.lisfadis.com)