

VINO LAURIA

COSTABISACCIA

Sicile , Italie



Disponibilité	Importation privée
Humain	Vito Lauria
Millésime	2016
Appellation	IGP Terre Siciliane
Lieu, Lieux-Dits	Costabisaccia
Sols	Argile
Altitude Des Vignes	600 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Nord
Cépages	100% Catarratto
Viticulture	Biologique certifié
Palissage	Guyot
Pi/Hect	4 000 pi/ha
HI/Hect	48 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Macération à basse température pendant 24 heures et fermentation de 15 jours en cuves d'acier inoxydable à 130C
Levures	Indigènes
Élevage	6 mois en cuves d'acier inoxydable
Alcool	13% alc./vol.
Sulfites	80 mg/l
Sucre	2.6 g/l
Acidité	6 g/l
Couleur	Jaune paille
Dégustation	Mielles et fruits blancs au nez, légères notes d'amandes en bouche.
Température De Service	12oC

BOIRES
