

VINO LAURIA

FRAPPATO SCOGLITTI

Sicile , Italie



Disponibilité Saq +13288630

Millésime 2015

Appellation Terre Siciliane Rosso IGP

Lieu, Lieux-Dits Salme

Sols Argile

Altitude Des Vignes 150 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Ouest

Cépages 100 % Frappato

Viticulture Biologique

Palissage Treillis en positionnement vertical

Pi/hect 4 000 pi/ha

HI/hect 7 Tonnes/Acres

Vendanges Manuelle

Vinification Macération à froid durant 24 heures, fermentation durant 10 jours à 18 °C

Levures Indigènes

Élevage Six mois en cuves d'acier inoxydable

Alcool 13.5% alc./vol.

Sulfites 70 mg/l

Sucre 3 g/l

Acidité 5.8 g/l

Couleur Rouge clair

Dégustation Arômes de cerise, d'herbes aromatiques et de poivre blanc.

Température De 14-15°C

Service

Humain Vito Lauria

BOIRES