

# 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 Service** 14-15°C
- Humain** Vito Lauria

BOIRES