

VINO LAURIA

QUARANTASARME

Sicile , Italie



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Vito Lauria
- Millésime** 2013
- Appellation** Terre Siciliane IGP
- Lieu, Lieux-Dits** Quarantasarme
- Sols** Argile
- Altitude Des Vignes** 450 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud-Est
- Cépages** 70% Nero d'Avola 30% Pericone
- 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 18°C
- Levures** Indigènes
- Élevage** Un an en foudre de 20 hl
- Alcool** 13.5% alc./vol.
- Sulfites** 60 mg/l
- Sucre** 3 g/l
- Acidité** 6.4 g/l
- Couleur** Rouge écarlate
- Dégustation** Superbes arômes de fruits rouges qui évoluent lentement sur les épices et la réglisse.
- Température De Service** 15-17 °C

BOIRES
