

VINO LAURIA

SOLERTE

Sicile , Italie



Disponibilité	Importation privée
Humain	Vito Lauria
Millésime	2016
Appellation	Terre Siciliane bianco IGP
Lieu, Lieux-Dits	Patti Piccolo
Sols	Argile
Altitude Des Vignes	350 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Nord-Est
Cépages	100 % Zibibbo
Viticulture	Biologique
Palissage	Treillis en positionnement vertical
Pi/Hect	4 000 pi/ha
HI/Hect	6 Tonnes/Acres
Vendanges	Manuelle
Vinification	Macération à froid durant 24 heures, fermentation durant 18 jours à 13 °C
Levures	Indigènes
Élevage	Six mois en cuves d'acier inoxydable
Alcool	12.5% alc./vol.
Sulfites	80 mg/l
Sucre	2.5 g/l
Acidité	5.9 g/l
Couleur	Jaune paille
Dégustation	Très aromatique et floral, une belle acidité vient rafraîchir le tout.
Température De Service	8-10°C

BOIRES
