

VINO LAURIA

NERELLO MASCALESE

Sicile , Italie



- Disponibilité** Importation privée
- Millésime** 2015
- Appellation** IGP Nerello Mascalese
- Lieu, Lieux-Dits** Zio Paolo-Fianobile
- Sols** Argile
- Altitude Des Vignes** 500 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud-Est
- Cépages** 100% Nerello mascalese
- Viticulture** Biologique
- Palissage** Treillis en positionnement vertical
- Pi/Hect** 4 000 pi/ha
- Hl/Hect** 6 Tonnes/Acres
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Macération à froid pendant 24 heures. Fermentation des grappes durant 10 jours à 15°C
- Levures** Indigènes
- Élevage** 6 mois en cuve d'acier inoxydable
- Alcool** 12% alc./vol.
- Sulfites** 60 mg/l
- Sucre** 2 g/l
- Acidité** 6.1 g/l
- Couleur** Rubis
- Dégustation** Il offre une grande minéralité avec une touche de canneberge et de groseille.
- Température De Service** 18°C
- Humain** Vito Lauria