

VINO LAURIA

ZIO PAOLO

Sicile , Italie



Disponibilité	Importation privée
Millésime	2014
Appellation	Terre Siciliane bianco IGP
Lieu, Lieux-Dits	Zio Paolo
Sols	Argile
Altitude Des Vignes	300 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Ouest
Cépages	100 % Nero d'Avola
Viticulture	Biologique certifié
Palissage	Treillis en positionnement vertical
Pi/Hect	4 000 pi/ha
HI/Hect	5 tonnes/Acres
Vendanges	Manuelle
Vinification	Macération à froid durant 24 heures, fermentation durant 10 jours à 18 °C
Levures	Indigènes
Élevage	12 mois en cuves d'acier inoxydable
Alcool	14% alc./vol.
Sulfites	60 mg/l
Sucre	3 g/l
Acidité	6.2 g/l
Couleur	Rouge rubis
Dégustation	Sur les petits fruits tels les fraises et baies sauvages.
Température De Service	14-15°C
Humain	Vito Lauria

BOIRES
