

VINO LAURIA

VINO A GOGO (PINOT GRIGIO)

, Italie



Disponibilité	Importation privée
Humain	Vito Lauria
Millésime	2015
Appellation	Terre Siciliane rosso IGP
Lieu, Lieux-Dits	Patti Piccolo
Sols	Argile
Altitude Des Vignes	500 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Nord-Est
Cépages	100 % Pinot grigio
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 18 jours à 13 °C
Levures	Sélectionnées
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 clair
Dégustation	Très fuité, sur des arômes de poires.
Température De Service	8-10°C

BOIRES
