VINO LAURIA

VINO A GOGO ROSÉ (FRAPPATO)

, Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Vito Lauria

Millésime 2017

Appellation IGP Terre Siciliane

Lieu, Lieux-Dits Zio Paolo-Fianobile

Sols Argile

Altitude Des Vignes 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Est

Cépages 40% Frappato. 60% Nero d'Avola

Viticulture Biologique

Palissage Treillis en positionnement vertical

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 6 Tonnes/Acres

Vendanges Manuelle

Vinification Macération à froid pour 24 heures. Fermentation durant 10 jours à

L4º C

Levures Sélectionnées

Élevage 8 mois en cuve d'acier

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 80 mg/l

Sucre 2 g/l

Acidité 5.8 g/l

Couleur Rose foncé

Dégustation Parfum délicat avec des notes de cerises. En bouche, le vin est

agréable, frais et plutôt sec

Température De 15° C

Service

