VINO LAURIA

VINO A GOGO (SYRAH)

, Italie

Disponibilité	Importation privée
Humain	Vito Lauria
Millésime	2014
Appellation	Terre Siciliane rosso 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 % Syrah
Viticulture	Biologique
Palissage	Treillis en positionnement vertical
Pi/Hect	4 000 pi/ha
Hl/Hect	6 Tonnes/Acres
Vendanges	Manuelle
Vinification	Macération à froid durant 24 heures, fermentation durant 10 jours à 18 °C
Levures	Sélectionnées
Élevage	12 mois en cuves d'acier inoxydable
Alcool	14% alc./vol.
Sulfites	70 mg/l
Sucre	3 g/l
Acidité	6.2 g/l
Couleur	Rouge rubis
Dégustation	Très fruité, sur la cerise et l'abricot.
Température De Service	14-15°C

BOIRES