

# VINO LAURIA

## VINO A GOGO ROSÉ (FRAPPATO)

, Italie



<b>Disponibilité</b>	Importation privée
<b>Humain</b>	Vito Lauria
<b>Millésime</b>	2017
<b>Appellation</b>	IGP Terre Siciliane
<b>Lieu, Lieux-Dits</b>	Zio Paolo-Fianobile
<b>Sols</b>	Argile
<b>Altitude Des Vignes</b>	300 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>Orientation</b>	Sud-Est
<b>Cépages</b>	40% Frappato. 60% Nero d'Avola
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Palissage</b>	Treillis en positionnement vertical
<b>Pi/Hect</b>	4 000 pi/ha
<b>HI/Hect</b>	6 Tonnes/Acres
<b>Vendanges</b>	Manuelle
<b>Vinification</b>	Macération à froid pour 24 heures. Fermentation durant 10 jours à 14° C
<b>Levures</b>	Sélectionnées
<b>Élevage</b>	8 mois en cuve d'acier
<b>Alcool</b>	12% alc./vol.
<b>Sulfites</b>	80 mg/l
<b>Sucre</b>	2 g/l
<b>Acidité</b>	5.8 g/l
<b>Couleur</b>	Rose foncé
<b>Dégustation</b>	Parfum délicat avec des notes de cerises. En bouche, le vin est agréable, frais et plutôt sec
<b>Température De Service</b>	15°C