



# VINO LAURIA COSTABISACCIA



Costabisaccia è una vigna di 30 anni esposta a nord nelle colline che circondano Grisù, situata a 600 metri slm dà un vino di grande equilibrio, sapido e longevo tra le migliori espressioni di catarratto, vino mai facile da “addomesticare”.

**ZONA DI PRODUZIONE:**

*Alcamo*

**VIGNETO:** *Costabisaccia*

**VARIETÀ:** *Catarratto 100%*

**RESA PER ETTARO:** *70q*

**SISTEMA ALLEVAMENTO:**

*Controspalliera*

**VENDEMMIA:** *Terza decade di Settembre*

**VINIFICAZIONE:** *Macerazione a freddo per 24 ore, fermentazione per 15 giorni a 13°*

**AFFINAMENTO:** *6 mesi in vasche d'acciaio*

**ACIDITÀ TOTALE:** *6.3 g/l pH: 3.30*

**DA COLTIVAZIONE  
BIOLOGICA**

