



# VINO LAURIA QUARANTASARME



Nella “squadra” dei vini di Vito è il fuoriclasse. Il più raro e prezioso. Nasce dal monitoraggio attento 40 sarme (circa 80 ettari) di vitigno tra Alcamo e Campo Reale, per metà Nero d’Avola e per metà Perricone. Vito osserva le viti crescere, ogni anno, ma solo quando raggiungono la qualità sperata sceglie di vinificare. Il risultato è piacevolmente austero: un rosso elegante, per palati fini e maturi.

**VARIETÀ:** *Nero d'Avola 70% e  
Perricone 30%*

**RESA PER ETTARO:** *40 Q.li*

**SISTEMA ALLEVAMENTO:**  
*contropalliera*

**VENDEMMIA:** *fine Settembre*

**VINIFICAZIONE:** *criomacerazione  
delle uve per 24 ore e fermentazione per  
15 giorni a 15°*

**AFFINAMENTO:** *12 mesi in botti  
non tostate*

**ACIDITÀ TOTALE:** *6,40*

*pH: 3.35*

**VINO BIOLOGICO**

