



VINO LAURIA

ROSÈ

(DI ZIO PAOLO)

Versione “femminile” dello Zio Paolo – tanto che a Vito talvolta balena l’idea vezzosa di rinominarlo “Zia” – , nasce da una vinificazione in bianco dello stesso Nero d’Avola che dà i natali allo “Zio”. “Femminile” per dire leggero, fresco, profumato. Di colore tipicamente rosato, porta con sé aromi delicati di fragola e ciliegia.

VARIETÀ: *Nero d'Avola*

VIGNA: *Zio Paolo*

RESA PER ETTARO: *70 Q.li*

SISTEMA ALLEVAMENTO:
controsplliera

VENDEMMIA: *metà Settembre*

VINIFICAZIONE: *vinificazione in bianco di uve rosse*

AFFINAMENTO: *4 mesi in vasche di acciaio*

ACIDITÀ TOTALE: *6,3*

pH: 3,40

VINO BIOLOGICO

