



VINO LAURIA

# SOLERTE



In pochi, e da pochi anni, hanno iniziato la vinificazione secca delle Zibibbo. Vito è tra questi. Il suo Solerte, frutto di uve “eleganti” cresciute nei terreni calcarei attorno a Salemi, è un vino molto profumato, floreale, ma mai stucchevole. È un vino naturale, come l’Alacre, con cui condivide anche la sorte di una curiosa denominazione, perfettamente in linea con il tono giocoso dell’immagine di Vino Lauria. Dalla fantasia dei nomi al disegno delle etichette, fino al sorriso di Vito stampato sui tappi.

**VARIETÀ:** *Zibibbo*

**VIGNA:** *Bosco Falconeria*

**RESA PER ETTARO:** *70 Q.li*

**SISTEMA ALLEVAMENTO:**  
*controsballiera*

**VENDEMMIA:** *inizio Settembre*

**VINIFICAZIONE:** *macerazione delle uve per 48 ore e vinificazione a temperatura controllata per circa 10 giorni*

**AFFINAMENTO:** *6 mesi in vasche di acciaio*

**ACIDITÀ TOTALE:** *6,2 pH: 3,20*

**VINO BIOLOGICO E**

**NATURALE**

