



# VINO LAURIA QUARANTASARME

Nella “squadra” dei vini di Vito è il fuoriclasse. Il più raro e prezioso. Nasce dal monitoraggio attento 40 sarne (circa 80 ettari) di vitigno Perricone tra Alcamo e Campo Reale. 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:** *Perricone 100%*

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

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

**ACIDITÀ TOTALE:** *6,40*

**SISTEMA ALLEVAMENTO:**  
*contropalliera*

*pH: 3.35*

**VENDEMMIA:** *metà ottobre*

**VINO BIOLOGICO**

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