

Soraluisa

IGP Lazio Bianco

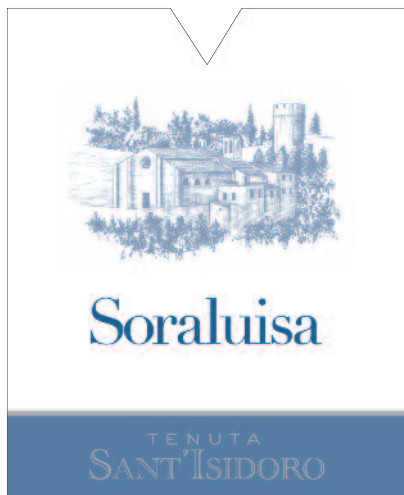


Zona di Produzione	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno	Pinot Bianco 100%.
Epoca della vendemmia	Fine settembre.
Altitudine vigneti	100 mt sul livello del mare.
Tipo di terreno	Medio impasto - argilloso.
Tipo di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione solare	Sud-ovest.
Densità impianto	4.000 barbatelle per ettaro.
Resa massima	40 q.li per ettaro
Resa uva in vino	70%.
Vinificazione	Macerazione a freddo delle bucce per 10 ore a 7°C.
Fermentazione alcolica	In acciaio inox a 14-16°C.
Fermentazione malolattica	Non svolta.
Affinamento	In bottiglia.
Colore	Giallo con riflessi verdognoli.
Profumo	Floreale intenso.
Sapore	Gusto persistente e minerale.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel. / Fax +39 0766 869716
<http://www.santisidoro.net>
e-mail: info@santisidoro.net

Soraluisa



PASSIONE PER UNA TERRA GENEROSA