



Soraluisa

IGP Lazio Bianco

Herstellungsgebiet Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Latium.

Rebe Pinot Bianco 100%.

Zeitpunkt der Lese Ende September.

Höhe der Weinberge 100 m über dem Meeresspiegel.

Bodenart Mittlere paste - lehmig.

Art des Anbaus Kordon-Erziehung.

Sonneneinstrahlung Südwest.

Anbaudichte 4.000 barbatelle pro Hektar.

Maximale Ertrag 40 Zentner pro Hektar.

Weinertrag 70%.

Herstellung Kaltgärung der Schalen,
10 Stunden bei 7°C.

Alkoholische Gärung In Edelstahl bei 14-16°C.

Malolaktische Gärung Nicht durchgeführt.

Veredelung In der Flaschen.

Farbe Gelb mit grünlichen Reflex.

Duftstoff Intensiv blumig.

Geschmack Anhaltender und mineralischer
Geschmack.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola

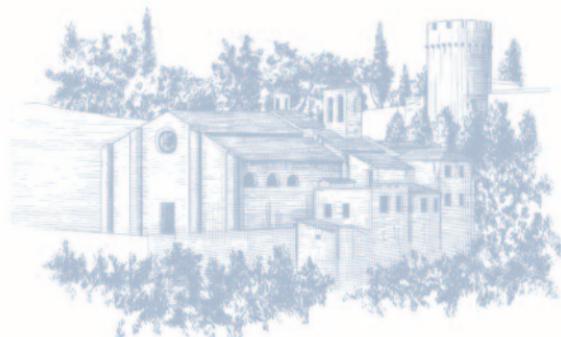
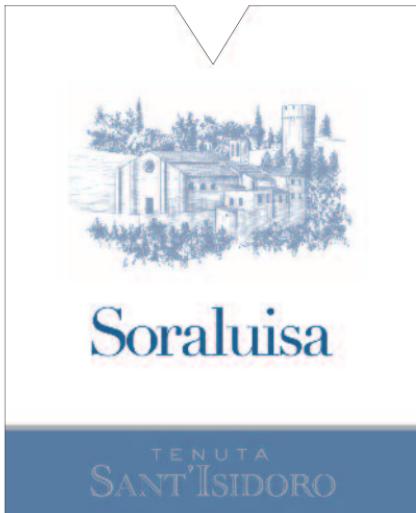
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia

Tel. / Fax +39 0766 869716

<http://www.santisidoro.net>

e-mail: info@santisidoro.net

Soraluisa



TENUTA
SANT'ISIDORO

LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN