



Soraluisa

IGP Lazio Bianco

Herstellungsgebiet	Tarquinia, Loc. Forza 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](http://www.santisidoro.net)
e-mail: info@santisidoro.net

Soraluisa



Soraluisa

TENUTA
SANT'ISIDORO



TENUTA
SANT'ISIDORO

LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN