



“SOLÉ” VINO PASSITO



Nome del vino: Solé

Denominazione: Vino passito

Altezza s.l.m.: 290

Esposizione solare: Sud

Vitigno: Sauvignon

Area di produzione: località Vallescura - Lerma (AL)

Ceppi per ettaro: 5.500

Anno d'impianto: 1995

Superficie: mq. 3.000

Terreno: tufaceo

Tipo di allevamento: Guyot

Kg. di uve per ettaro: 6,000

Periodo di maturazione: terza decade di Ottobre

Vendemmia: manuale in cassette

Provenienza uve: 100% proprie

Vinificazione: appassimento delle uve, spremitura e lenta fermentazione in carati di rovere

Resa di vino per ettaro: //

Affinamento: minimo 3 anni in barrique e almeno 12 mesi in bottiglia

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: penetrante di frutta matura

Gusto: dolce ampio e persistente

Temperatura di servizio: 14 - 16 C

Abbinamenti gastronomici: pasticceria secca e formaggi erborinati e saporiti

Descrizione: la sua notevole struttura ne migliora l'evoluzione nel tempo

Gradazione alcolica: 14°

Bottiglie prodotte: 650

Cascina Casanella, 13 - 15070 Lerma (AL) - ITALY
Tel. +39 0143 877249 / Cell. +39 328 0553988
info@lacasanella.com - www.lacasanella.com