

dal 1882
AVIDE
Sicilia. Vigneti e Cantine

LACRIMAE BACCHI

Passito di Insolia I.G.T. Sicilia



Gradazione:	14,50%
Uve:	Insolia 100%
Impianto:	spalliera da 2,20x0,90mt
Terreno:	franco argilloso
Zona di produzione:	Pirra
Altitudine:	210 mt.
Resa:	40-60 q.li/Ha
Vinificazione:	in presenza di vinacce
Fermentazione:	termoregolata
Maturazione:	12 mesi in barriques di rovere
Affinamento:	12 mesi in bottiglia
Bottiglia:	"Bordolese" da 375 ml con tappo in sughero
Peso a vuoto:	400 gr
Capsula:	termoretraibile
Confezione:	astucciate e coricate in confezioni da sei
Conservazione:	bottiglia coricata in ambiente a temperatura controllata 15-16°
Temperatura di servizio:	15-16°

Giallo paglierino carico. Interessanti profumi di miele e albicocca. Ampio, dolce e vellutato. Da meditazione