

SAN LORENZO



ROSSO



# SAN LORENZO

TERRE di COSENZA  
Denominazione di Origine Protetta

VTIGNO

100% magliocco dolce

EPOCA VENDEMMIA

3<sup>^</sup> decade di settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 24-36 ore

FERMENTAZIONE

24-30°C

AFFINAMENTO

In acciaio

GRADO ALCOLICO

13%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È un vino dalla profonda intensità cromatica  
caratterizzata da un colore rosso con riflessi violacei.

All'olfatto presenta spiccati aromi di frutti rossi  
e una struttura imponente del gusto armonico e morbido.



## La Peschiera

Azienda Agricola

C.da Peschiera - 87040 San Lorenzo del Vallo (Cs) - Italia

tel. e fax +39 0981 950841

[www.lapeschiera.net](http://www.lapeschiera.net)