



LaRegola®



LAURO

TOSCANA BIANCO I.G.T.

Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uva: Viogner con una percentuale variabile di Chardonnay.

Tenore alcolico: 13,5%.

Vendemmia: Raccolta a mano delle uve.

Vinificazione: Accurata cernita manuale dei grappoli con successiva selezione dei chicchi, fermentazione alcolica e malolattica in barrique di rovere francese.

Affinamento/Invecchiamento: 6 mesi in Tonneaux (5hl). Almeno 12 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml – Magnum 1,5 lt.

Abbinamenti: Piatti di pesce, Grigliate di crostacei, Carni bianche e Formaggi semi-stagionati 3 mesi.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

Grape variety: Viogner with a variable percentage of Chardonnay.

Alcohol content: 13,5%.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes and berries, alcoholic and malolactic fermentation in French oak barrel.

Refining/Aging: 6 months in Tonneaux (5hl). At least 12 months in bottles.

Type of bottle: 750 ml – Magnum 1,5 lt.

Food and wine pairing: Fish dishes, grilled fish, white meats and semi-aged cheeses (3 months).

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2017

James Suckling, 94/100
Veronelli: 90/100
Bibenda 2022, 4 Grappoli
Gambero Rosso, 2 bicchiere
Vitae: 2 viti

2016

Gambero Rosso, 1 Bicchiere
Divine Taste: 4 Diamanti

2015

I Vini Di Veronelli 2019, 2 Stelle

2013

Merano Wine Festival 2017, Gold Awards

www.laregola.com #laregola