



LaRegola®



LAURO

COSTA TOSCANA BIANCO IGT

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

Varietà di uva: Viogner e Chardonnay

Tenore alcolico: 13,5%.

Vendemmia: Raccolta a mano delle uve.

Vinificazione: Accurata cernita manuale dei grappoli con successiva selezione dei chicchi, fermentazione 50% in barrique di rovere francese e 50% in anfora.

Affinamento/Invecchiamento: 50% in barrique di rovere francese e 50% in anfora, dove rimane in affinamento sulle proprie fecce per 7 mesi. Assemblaggio prima dell'imbottigliamento. 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 e Chardonnay.

Alcohol content: 13,5%.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Accurate manual selection of the grapes , and fermentation 50% in French oak barriques and 50% in amphora.

Refining/Aging: 50% in French oak barriques and 50% in amphora where remains in refining on his lees 7 months . Assembled before bottling. At least 12 months in bottles.

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

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

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS - GUIDES RATING)

2020

James Suckling, 92/100
Gambero Rosso 2023, 2 Bicchieri
Falstaff 2023, 91/100
Vitae 2023, 3 Viti

2019

Wine Critic 93/100
The Wine Jurnal - Teboni, 90/100
Veronelli 2023 90/100

2017

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

www.laregola.com #laregola