

INZOLIA

Sicilia DOC

È un vino dal carattere giovane, caratterizzato da pronunciata fragranza e freschezza, grazie ai suoi profumi slanciati e alla sua mineralità.

ZONA DI PRODUZIONE

Acate, provincia di Ragusa. Predilige terreni sciolti e sabbiosi, ideali per la produzione di vini bianchi profumati. Il tipo di allevamento impiegato è a spalliera, con densità media di impianto di 4.500 piante per ettaro.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

UVE: 100% Inzolia. È una varietà medio - tardiva, matura intorno alla seconda settimana di settembre.

Raccolta delle uve, pigia - diraspatura e decantazione naturale del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°C) per 12 giorni. Maturazione sui lieviti per 4 mesi. Filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: tenue giallo paglierino.

Profumo: particolarmente fruttato con note di pera, albicocca, pesca bianca e gialla.

Gusto: fragrante e fruttato con note vanigliate. Elegante, morbido, avvolgente.

GRADO ALCOLICO

13%

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, è eccellente con i frutti di mare, crostacei e con tutti i piatti a base di pesce, specialmente il rombo o i calamari alla griglia. Da provare anche con tagliolini alla bottarga oppure con ingredienti semplici come il tonno e i pomodorini pachino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

RICONOSCIMENTI

FEUDO ARANCIO Inzolia 16 - Silver - Concours Mondial de Bruxelles - 20

