Inzolia Terre Siciliane

Vino Bianco Fermo

Ottimo come aperitivo, con insalate di mare e piatti a base di pesce.



Indicazione Geografica Protetta

ORIGINE: Sicilia

VITIGNO: Inzolia

SUOLO: Di medio impasto, calcareo, siliceo situato intorno al 37° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Allevamento a Guyot

RACCOLTO: Raccolta meccanica

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati, macerazione a freddo per esaltare gli aromi.

AFFINAMENTO: Tini in acciaio inox a temperatura controllata con periodici rimescolamenti delle fecce. Durante l'invecchiamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Freddo sterile

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

COLORE: Giallo paglierino tenue.

NASO: Profumi intensi e persistenti, con un caratteristico profumo di pera, albicocca e pesca.

PALATO: Sapore equilibrato, fragrante e fruttato con note di vaniglia.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Couscous – Tunisia Pollo, Yakitori - Giappone

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C