

# Inzolia Terre Siciliane

*Il Feudo*<sup>®</sup>

## 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