

72
f i l a r a



INZOLIA

TERRE SICILIANE IGP

VITIGNO: Inzolia.

TIPOLOGIA: Bacca bianca.

CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane.

TERRENO: Parcella singola. Composizione mista calcareo-silicea.

VIGNETI: Allevati a alberello.

VENDEMMIA: Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura molto soffice delle uva e lenta fermentazione a 15°C per circa 14 giorni.

MATURAZIONE: A temperatura controllata, con un leggero passaggio in botte per circa 3 mesi.

AFFINAMENTO: Per sei mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino carico.

PROFUMO: Intensamente fruttato con note di mela, pesca, melone, gelsomino e miele.

SAPORE: Fruttato e fragrante, con una buona acidità e persistenza.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina bene con carni bianche, pesce grigliato ed anche con la cucina asiatica.

