

# sicilien



## INZOLIA

SICILIA DOC

VITIGNO: Inzolia.

TIPOLOGIA: Bacca bianca.

CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia.

TERRENO: Composizione mista, maggiormente siliceo-argilloso.

VIGNETI: Allevati a contropalliera.

VENDEMMIA: Inizi di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura molto soffice delle uva e lenta fermentazione a 16 °C per circa 15 giorni.

MATURAZIONE: A temperatura controllata per favorire l'illimpidimento naturale.

AFFINAMENTO: Per tre mesi in bottiglia.

### DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Intensamente fruttato e ricco di note agrumate.

SAPORE: Leggero ed equilibrato.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale come aperitivo. Indicato con frutti di mare e sfiziosi antipasti.

