

72 FILARA INZOLIA

VITIGNO
Inzolia

TIPOLOGIA
Bacca bianca

TERRENO
Misto calcareo siliceo

VIGNETI
Da singola parcella allevata ad alberello

VENDEMMIA
A mano, primi di settembre

VINIFICAZIONE
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta a 15°c dura circa 14 giorni

MATURAZIONE
In vasche di cemento

AFFINAMENTO
Per sei mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE
Giallo paglierino carico

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

SAPORE
Fragrante, con buona acidità e persistenza



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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



GRADO ALCOLICO
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° C



PREMI

2016
Decanter - Asia Wine Awards - Bronze