

INZOLIA BIO

VITIGNO
Inzolia

TIPOLOGIA
Bacca bianca

TERRENO

Argilloso calcareo ricchi di scheletro, seminato con solo miscugli biologici specifici fa di una miscela di leguminose e graminacee a bassa taglia per impedire naturalmente la crescita di infestanti. Il terreno è concimato con prodotto organico misto, proveniente dalla macerazione di erbe officinali

VIGNETI

Allevati a contropalliera, trattato con metodi antiparassitari senza espediti chimici

VENDEMMIA
II decade di agosto

VINIFICAZIONE

Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e la fermentazione lenta avviene alla temperatura di 15°C per circa 15 giorni

MATURAZIONE
In tini di acciaio

AFFINAMENTO
Per sei mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE
Giallo paglierino, con riflessi verdognoli

PROFUMO
Floreale, presenta note balsamiche e di fiori bianchi.

SAPORE
Fresco ed equilibrato; con lunga persistenza gustativa



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare piatti di pesce, crostacei e insalate saporite



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C