

# SICILIEN INZOLIA

VITIGNO  
Inzolia

TIPOLOGIA  
Bacca bianca

TERRENO  
Mediamente argilloso

VIGNETI  
Allevati a controspalliera

VENDEMMIA  
Le prime settimane di settembre

VINIFICAZIONE  
Le uve sono pressate sofficemente e fermentate  
lentamente a 16°c per circa 15 giorni

MATURAZIONE  
Per favorire l'illimpidimento naturale la maturazione  
avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO  
Per tre mesi in bottiglia



## DEGUSTAZIONE

COLORE  
Giallo brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO  
Fruttato con delicati sentori di agrumi

SAPORE  
Fresco e con un buon equilibrio.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale da sorseggiare durante un aperitivo e in  
accompagnamento con frutti di mare e sfiziosi  
antipasti sia caldi che freddi



GRADO ALCOLICO  
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
8° C