

ZIZZA INZOLIA

VITIGNO
Inzolla

TIPOLOGIA
Bacca bianca

TERRENO
Misto con prevalenza di argilla

VIGNETI
Allevati a contropalliera

VENDEMMIA
Primi di agosto

VINIFICAZIONE
La pressatura delle uve è molto soffice e la lenta fermentazione avviene a 16°C.

MATURAZIONE
A temperatura controllata in vasche d'acciaio.

AFFINAMENTO
Per un mese in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO
Floreale di ginestra e camomilla con note di pera, melone giallo e miele.

SAPORE
Bilanciata acidità ed una persistente freschezza.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale da bere con antipasti di mare e piacevole durante un aperitivo, si accompagna perfettamente con primi di pesce e piatti delicati.



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° C.