



# 72 Filara INZOLIA

VITIGNO:  
Inzolia

DENOMINAZIONE:  
IGP Terre Siciliane

SUOLO:  
Misto calcareo – siliceo

VIGNETI:  
Da singola parcella allevata ad alberello

VENDEMMIA:  
A mano, Settembre

VINIFICAZIONE:  
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta a 15°C dura circa 13 giorni. Il vino matura a temperatura controllata, con un leggero passaggio in botte di circa 2 mesi. Affina per sei mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE:  
Colore giallo paglierino carico, dal profumo intensamente fruttato con note di mela, pesca, melone, gelsomino e miele. Al palato fruttato e fragrante, con buona acidità e persistenza.

GRADO ALCOLICO:  
13 vol.

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

COME SERVIRLO:  
Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza, ottimo a 10°C



*Cantine Paolini*



# 72 FILARA INZOLIA

**GRAPE VARIETY:**

Inzolia

**CLASSIFICATION:**

IGP Terre Siciliane (Protected geographic identification)

**SOIL:**

Calcareous-siliceous mix

**VINEYARD:**

Marsalese bush

**HARVEST:**

By hand, in September

**VINIFICATION:**

Grapes are gently pressed and slow fermentation lasts for about 13 days at 15°C (59°F). This wine is aged at controlled temperature in steel tanks and then in big oak casks for two months. Six months of ageing in bottle.

**TASTING NOTE:**

The colour is straw yellow with aromas of apple, peach, melon, jasmine and honey. On the palate is fruity and fragrant, with balanced acidity and a persistent finish.

**ALCOHOL CONTENT:**

13 vol.

**FOOD MATCHING:**

This wine is great with roasted chicken and grilled fish and Asian food.

**SERVE:**

In medium size tulip wineglasses at the temperature of 10°C (50°F)



*Cantine Paolini*