

INZOLIA I.G.P Terre Siciliane



L'eccellenza dei prodotti siciliani

Varietà: 100% Inzolia

Zona di produzione: Sicilia-Italia

Sistema di allevamento: Spalliera, su terreno calcareo.

Epoca di vendemmia: Settembre

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura soffice, con macerazione a temperatura controllata circa 10°C e fermentazione in vasche di acciaio inox.

Affinamento: Permanenza in acciaio inox fino a metà febbraio.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, perfetto con salumi e formaggi a pasta molle. Si consiglia di servire ad una temperatura controllata di 8°C e di scaraffare pochi minuti prima del consumo, per esaltare i profumi.

Capacità: Box da 10 litri- bottiglia bordolese da 75 cl

 **Grape varieties:** 100% Inzolia

Production area: Sicily-Italy

Training system: Vertical trellis, implanted on varied soil mainly calcareous.

Harvest period: September.

Vinification: Pressing and soft destalking, with maceration at controlled-temperature (about 10°C) and fermentation in stainless steel tanks.

Ageing: Matured in stainless steel stay until mid-February.

Alcoholic content: 12% by vol.

Food pairing suggestion: Excellent as aperitif, perfect with cold meats and soft cheeses. It should be served at a temperature of 8°C and decant few minutes before the consumption, to enhance the fragrance.

Capacity: Box da 10 litre-75 cl bottle