



CANTINE LAVORATA

Italia



Inzolia

Denominazione

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

Varietà delle uve

100% Inzolia

Vigneti

Area sud occidentale della Sicilia, filari a 200-400 metri di altezza s.l.m.

Suolo

Gessoso

Vendemmia

Periodo compreso da metà a fine settembre
La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

Vinificazione

Vinificazione in bianco con fermentazione a freddo

Affinamento

Conservazione in contenitori in acciaio inox

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

Grado alcolico

13%

Acidità totale

6 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore giallo paglierino, brillante e consistente

Analisi olfattiva: intenso, abbastanza complesso e fine. Si percepiscono sentori floreali, con una delicata ginestra, ma anche fruttati, con ananas, scorza di limone e mela golden, e minerali, che ricordano la sabbia di mare.

Analisi gusto-olfattiva: secco, caldo e morbido; buona freschezza e sapido, con un corpo pieno e abbastanza equilibrato.

Sviluppo: intenso, persistente, fine e armonico.

Temperatura di servizio: 9 °C