

ITINERE INZOLIA

Sicilia - Indicazione Geografica Protetta



ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia centro occidentale
Western Sicily



TERRENO - SOIL COMPOSITIO

Calcareo argilloso
Chalchy and clay soil



VITIGNI - GRAPE VARIETY

100% Inzolia



VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In vasche d'acciaio a 16°C.
Stainless steel at 16°C.



AFFINAMENTO - AGING

Sei mesi in vasche d'acciaio
6 month steel refining



COLORE - COLOUR

Giallo paglierino con riflessi verdolini
Straw yellow with light green reflections



PROFUMO - AROMAS

Delicato e floreale
Delicate and floral



SAPORE - TASTE

Fresco, armonico e fruttato
Fresh, fruity, harmonious



GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVE AT

8-10°C.



ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Antipasti di mare e piatti a base di pesce.
Seafood appetizer and dishes



PEDANA - PALLET

125 cartoni da 6 bottiglie x 5 strati = 750
125 cases of 6 bottles each x 5 layers = 750
130 termopack da 6 bottiglie x 5 strati = 780
130 thermopack of 6 bottles each x 5 layers = 780



DIMENSIONI - SIZE

Cartoni/Cases: cm. 23,5x16x31h.
Termopack: cm. 22,5x15,5x29 h.



Bottiglia da 750 ml

Cod. Ean
8033695290984

... e poi le viti si concederanno al bacio del sole siciliano...
... l'abbraccio del sole, o canti di brezze di mare vivrai
quando berrai questo prezioso vino ...