



# VENTICOLLI

VINI DI SICILIA

## Chiare INZOLIA

Sicilia - Indicazione Geografica Protetta



### ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia centro occidentale  
*Western Sicily*



### TERRENO - SOIL COMPOSITION

Calcereo 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  
*Straw yellow*



### PROFUMO - AROMAS

Gradevolmente fruttato  
*Pleasantly fruity*



### SAPORE - TASTE

Armonioso  
*Harmonious*



### GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12% vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVEAT

8 - 10°C.



### ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Piatti di pesce, frutti di mare e formaggi  
*Fish, seafood and tasty cheese dishes*



### PEDANA - PALLET

130 termopack da 6 bottiglie 750 ml x 5 strati = 780  
*130 thermopack of 6 bottles each 750 ml x 5 layers = 780*



### DIMENSIONI - SIZE

Cartoni/Cases (bott. 750 ml): cm. 23,5x16x31h.  
Termopack (bott. 750 ml): cm. 22,5x15,5x29 h.



Bottiglia da 750 ml

Cod. Ean

8033695290571

M.C. Vini s.r.l. Via del Parco delle Madonie s.n.c.

90010 Geraci Siculo (PA) - Tel. 0921.643767/ Fax. 0921.580107- [www.venticolli.it/mcvini@libero.it](http://www.venticolli.it/mcvini@libero.it)