

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

Floreale con note di frutti esotici
Floral with exotic fruit notes



SAPORE - TASTE

Fresco e sapido, di buona struttura e persistenza
Fresh, tasty, good bodied



GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVE AT

8-10°C.



ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Di buona personalità, si abbina ad antipasti, frutti di mare e ricette a base di pesce e carni bianche
A strong personality wine, it goes well with starters, seafruits and seafood and white meat recipes



PEDANA - PALLET

125 cartoni da 6 bottiglie x 5 strati = 750
125 cases of 6 bottles each x 5 layers = 750



Bottiglia da 750 ml

Cod. Ean

8033695290182