



Sentieri Siciliani

INZOLIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Annata / 2016

Vitigni / Insolia 100%

Grado alcolico / 12,5% vol.

Vigneti / terreni tendenzialmente argillosi ad un'altitudine di circa 200 m s.l.m.

Vendemmia / raccolta manuale in cassette, nel mese di settembre.

Vinificazione / Macerazione / a freddo per 12 ore, prima di subire una soffice pressatura.

Fermentazione / dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni a temperatura controllata (15-18°C).

Affinamento / in vasche d'acciaio inox su fecce fini, segue una permanenza di 2-3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Colore / giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo / fresco ed intenso con note di frutta esotica e fiori gialli.

Gusto / fruttato, pieno, sapido e di buona struttura.

Temperatura di servizio / 10°-12° C

