

# Inzolia

- › **Inzolia**  
**IGP • Terre Siciliane**  
**Vino biologico**



## **Vigneto**

Le uve provengono dal territorio di Salemi ad un'altitudine di circa 150 metri s.l.m. Il terreno, ricco di sostanza organica, presenta una struttura limosa-argillosa.

---

## **Vendemmia**

Prima decade di settembre, mediante vendemmia manuale nelle ore più fresche della giornata.

---

## **Vinificazione**

Le uve, dopo una pressatura soffice, vengono vinificate in vasi vinari d'acciaio termo-controllati ad una temperatura di circa 15°C.

A fine fermentazione, segue un primo travaso per eliminare le fecce grossolane e la maturazione prosegue in vasi vinari d'acciaio termo-controllati. Dopo l'imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia.

---

## **Caratteristiche organolettiche**

Dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso intenso con tipiche note di frutta esotica e sentori floreali; al palato armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza, tanto da renderlo di facile beva.