

Inzolia

- › **Inzolia**
IGP • Terre Siciliane
Vino Biologico non Filtrato,
fermentato senza l'uso di
“Lieviti Selezionati”



Vigneto

Le uve provengono dal vigneto più vecchio di Inzolia, sito nel 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

Fine Agosto, mediante vendemmia manuale nelle ore più fresche della giornata, con accurata selezione delle uve in pianta.

Vinificazione

Le uve, dopo una breve crio-macerazione, vengono fermentate spontaneamente, senza l'uso di lieviti selezionati, in vasi vinari d'acciaio. A fine fermentazione, segue un primo travaso per eliminare le fecce grossolane e la maturazione prosegue in vasi vinari d'acciaio, per un periodo di circa 6 mesi. In primavera viene imbottigliato non filtrato, per mantenere il prodotto integro, e dopo qualche mese commercializzato.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo paglierino, appena opalescente, con leggeri riflessi dorati.

Al naso si riscontra una gradevole nota fruttata tipica del vitigno; al palato armonico, fresco, dotato di ottima sapidità, conferita dal terreno di coltivazione e dalle basse rese per ettaro.

Agitare la bottiglia prima dell'apertura al fine di ottenere un prodotto omogeneo.