

La Vecchietta

› **Inzolia**
IGP • Terre Siciliane
Vino Biologico



Vigneto

Le uve provengono dal nostro vigneto più datato (anno di impianto 1993) 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

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

Vinificazione con Macerazione

Le uve, dopo una breve macerazione sulle bucce vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta 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 botti d'acacia. Il vino ottenuto viene imbottigliato senza filtrazione.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo intenso che richiama il sole della Sicilia. Al naso note di confettura di pera e mela, con sentori di frutta candita e leggere note balsamiche; al palato ampio, armonico e secco, con sentori di frutta sottospirito. Si sposa bene con gli antipasti della tradizione siciliana, zuppe e formaggi.