

INZOLITA VINO FRIZZANTE INTEGRALE

Dettagli Enologici:

Vinificazione: Le uve raccolte sono mantenute per un giorno a basse temperature in un ambiente a temperatura controllata. Successivamente, vengono delicatamente pressate. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione statica naturale, fermenta per circa 20 giorni a 16°C.

Affinamento Il vino affina sur lie per 2 mesi e vengono effettuati "bâtonnage" periodici.
Seconda Fermentazione In bottiglia

Note di degustazione:

Aspetto Giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini e con effervescenza duratura.

Profumo Note di agrumi, solfurei e crosta di pane. Elegante, vivace e brioso.

Sapore Fresco, fragrante e leggermente sapido, scorrevole e piacevole. Buona persistenza degli aromi.

Abbinamenti:

Crudità di pesce, ideale per aperitivo

Gradazione Alcolica 11% vol

Zona di produzione	Marsala, Trapani - Sicilia Occidentale
Vitigno	Inzolia
Altitudine	200m slm.
Età media vitigno	20 anni
Suolo	Argilloso
Forma di allevamento	Guyot
Viticultura	Conduzione Biologica
Vendemmia	Manuale in cassette fine Agosto

