

RICAMO · INZOLIA

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

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 8 mesi e vengono effettuati “bâtonnage” periodici.

Note di degustazione:

Aspetto Giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante e compatto.

Profumo Note mediterranee con sentori floreali e sfumature di frutta bianca.

Elegante e delicato.

Sapore Armonico ed equilibrato grazie alla sapidità derivante dal terroir e dall'età della vigna. Buona persistenza degli aromi e finale complesso con sfumature speziate.

Abbinamenti:

Pasta allo scoglio, grigliata di pesce del Mediterraneo

Gradazione Alcolica 12,5% vol

Zona di produzione	Marsala, Trapani - Sicilia Occidentale
Vitigno	Inzolia
Altitudine	200m slm.
Età media vitigno	30 anni
Suolo	Argilloso
Forma di allevamento	Guyot
Viticultura	Conduzione Biologica
Vendemmia	Manuale in cassette prima decade di Settembre

