



Sole

Inzolia - Sicilia DOC

Delicato il colore giallo tenue, raffinati ma imponenti i profumi di frutta bianca. Sapido e persistente il sorso, capace di conquistare tutti i palati. "Sole" rivela tutta la potenza aromatica dell'Inzolia, uva dal sapore "buono", che in epoca di vendemmia si era soliti mangiare insieme al pane.

Denominazione: DOC Sicilia Inzolia

Uve: Inzolia

Sistema di allevamento: cordone libero

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Resa per ettaro: 120 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso

Altitudine: 70 mt. s.l.m.

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: raffreddamento uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesse e vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: quattro mesi in serbatoi di acciaio inox e un mese in bottiglia.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8- 10°C

Prima annata prodotta: 2020

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino tenue

Olfatto: delicata dominante di frutta a polpa bianca e fiori gialli.

Gusto: avvolgente e sapido con il gusto degli aromi percepiti all'olfatto.