



Sole

2024

DOC Sicilia

Inzolia - Biologico



*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.*

**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 delle uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesche e vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Affinamento:** quattro mesi in serbatoi di acciaio inox sur lies e due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Gradazione Alcolica:** 12 % vol.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Temperatura di servizio:** 8- 10°C

#### 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

**Abbinamenti:** aperitivi; fritto di pesce; pesce bollito/al vapore; formaggi

**Fondo Antico S.r.l. Società Agricola**

Via Fiorame, 54/a - 91031 – Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: [info@fondoantico.it](mailto:info@fondoantico.it) sito web: [www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)