



Sole

2025

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 sito web: www.fondoantico.it