

BIANCO TERRE SICILIANE IGP

Vino di colore giallo paglierino, dal sapore armonico e dalla lunga persistenza aromatica, profumi floreali intensi.

ZONA DI PRODUZIONE: Salemi (TP) - Sicilia Occidentale.

VITIGNO: Inzolia.

GESTIONE DEL VIGNETO: Tecniche di difesa integrata per il controllo delle malattie fungine e degli attacchi parassitari accompagnate da una gestione agronomica specifica per il vitigno ricorrendo all'irrigazione di soccorso nelle annate siccitose.

ALTIMETRIA: 250 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Terreno argilloso con presenza calcarea e ricco in scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3600 piante/ha.

EPOCA DI IMPIANTO: 2009.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Agosto, inizio Settembre.

RESA PER HA: 80q.li

VENDEMMIA: Manuale, anticipata per preservare l'acidità.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e fermentazione a 18°C in acciaio inox.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna a pesce alla griglia, antipasti saporiti e formaggi a bassa stagionatura.



Base