



INZOLIA

IGP Terre Siciliane

Vitigno/ *Variety*:
100 % Inzolia



Gradazione Alcolica/
Alcohol Content: 12,5 %



Temperatura di servizio/
Best Served at: 9-10 °C



Classificazione: IGP Terre Siciliane

Provenienza: Colline del territorio di
Santa Ninfa (altitudine 350 slm)

Resa per ettaro: 80 q.li per ha

Tipo di terreno: Medio impastotendente
allo sciolto con componente calcarea

Elaborazione: Leggera criomacerazione
alla temperatura di 7-8°C e relativafer-
mentazione in piccole vasche di acciaio
a temperatura controllata tra i 18-20°C

Colore: Giallo paglierino

Caratteristiche organolettiche:

Delicato bouquet di frutta fresca.
Minerale.

Al palato è fresco, fruttato, elegante

Abbinamenti: Ideale con pietanze a
base di pesce arrosto e alla griglia

Classification: Protected
geographical indication Sicilia lands
Production Area: Hills of the
territory of Santa Ninfa (altitude 350 asl)

Yield per Hectare: 8 Tonnes

Soil type: Medium texture tends to loose
with calcareous component

Processing: Brief cryomaceration at
the temperature of 7-8°C and its fermen-
tation in small steel tanks at controlled
temperature between 18-20°C

Color: Straw yellow

Organoleptic characteristics:
Delicate bouquet, young fruit. Mineral.
The palate is fresh, savory, elegant

Associations: Ideal with both roasted
and raw fish dishes