



Feudi
del
Pisciotto

INZOLIA

Un vino bianco in Sicilia dove il sole sembra bruciare tutto? Sì, perché il vitigno Inzolia si è autoselezionato in secoli per conservare aromi e delicatezze come nei vini d'altura. Un vino che si beve con facilità per i suoi aromi e la gradevolezza in bocca.



Prima annata di produzione: 2005

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 50.000

Uve: 100% Inzolia

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in acciaio

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Altimetria dei vigneti: 280 mt. s.l.m.

Tipo di terreno: Medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità dell'impianto: 5.600

Età delle viti in produzione: 4 anni

Resa per ettaro in uva: 70 Ql

Epoca della vendemmia: Fine agosto

Materiale vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 15 °

Durata fermentazione: 10 gg.

Fermentazione malolattica : Svolta

Tipo di legno: -

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 6 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Naturale

Affinamenti in bottiglia: 4 mesi

Annate non prodotte: -

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

www.castellare.it
info@castellare.it

