



Feudi
del
Pisciotto

INZOLIA-CATARRATTO BAGLIO DEL SOLE

La combinazione dei due vitigni bianchi più nobili, di cui solo ora si stanno scoprendo le enormi potenzialità. Soprattutto per il Catarratto che storicamente era destinato al Marsala. Combinati insieme, in percentuali analoghe ma variate da annata ad annata, creano un vino di personalità unica al mondo.



Prima annata di produzione: 2005
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 50.000
Uve: 50% Inzolia, 50% Catarratto
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in acciaio
Comune di produzione: Niscemi (CL)
Altimetria dei vigneti: 80 mt. s.l.m.
Tipo di terreno: Medio impasto tendente al sabbioso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità dell'impianto: 5.900
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: 15 gg.
Fermentazione malolattica : Svolta
Tipo di legno: -
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 4 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Naturale
Affinamenti in bottiglia: 4 mesi
Annate non prodotte: -

Note degustative: *Giallo paglierino molto chiaro. Dal bouquet floreale in particolare fiori di ginestra. In bocca si richiamano sentori agrumati. Il naso è fine e delicato, segnato da note agrumate. Bocca di buona intensità.*

Abbinamenti: *Si consiglia aperitivi o piatti a base di formaggi e crostacei. Particolarmente adatto a verdure siciliane o cipolle rosse.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta
Tel. +393312169241 +393356873938
[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)





Feudi
del
Pisciotto

INZOLIA-CATARRATTO BAGLIO DEL SOLE

A combination of the two great white grapes Inzolia e Catarratto, whose potential is being discovered just in recent times. Blended in similar quantities they create a quite unique wine with an interesting personality.



Yearly bottle production: 50.000
Grapes: 50% Inzolia, 50% Catarratto
Vinification: in steel
Ageing: in steel
Place of production: Niscemi (CL)
Vineyards height: 80 m.a.s.l.
Type of soil: Medium mixture tending to sandy
Growth system: Spurred cordon
Plant density: 5.900
Age of productive vines: 4 years
Hectare gain: 70 q.li/Ha
Harvest: end of August
Type of fermentation tank: Steel
Working temperature: 15 °
Fermentation: 15 days.
Malolactic fermentation : Done
Product stability: Natural
Bottle refinement: 4 month

Tasting notes: *Straw yellow. A floral bouquet in particular broom flower. The taste is fine and delicate , marked by citrus notes. Good intensity mouth.*

Pairings: *We recommend dishes made with cheese and shellfish. Especially suitable for Sicilian red onions or vegetables.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta
Tel. +393312169241 +393356873938
[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)

