



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)

