



Feudi
del
Pisciotto

INZOLIA BAGLIO DEL SOLE

Un vino bianco in Sicilia dove il sole sembra bruciare tutto? Sì, perché il vitigno Inzolia si è autoselezionato nei 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: 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: 6 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Naturale
Affinamenti in bottiglia: 4 mesi
Annate non prodotte: -

Note degustative: *Dal colore giallo paglierino. Al naso intenso con tipiche note di banana, agrumi e sentori floreali. Al palato armonico, delicato e dotato di ottima sapidità e freschezza.*

Abbinamenti: *Bianco da aperitivo a cui abbinare sapori accesi. Ma è con i piatti di mare che si abbina perfettamente: sia primi che secondi, in particolare frittiture di scampi e gamberi.*

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 BAGLIO DEL SOLE

A white wine that is well growing under the burning Sicilian sun. The grape variety Inzolia has self-selected over the centuries to preserve flavors and delicacies like the high altitude wines.



Yearly bottle production: 50.000
Grapes: 100% Inzolia
Vinification: in steel
Ageing: 3 months 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. Intensity aroma of banana, citrus and floral scents. The harmonic and softness appear immediately to the palate. Good freshness and seasonings.*

Pairings: *Good for aperitif, it is also a perfect partner for a first or second course of sea food.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta

Tel. +393312169241 +393356873938

[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)

