



BAGLIO DEL SOLE INZOLIA

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2005	Bianco giovane di media struttura	100% Inzolia	Niscemi (CL)

Il vitigno Inzolia si è autoselezionato in Sicilia nel corso dei 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.

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 delicati. Ma è con i piatti di mare che si abbina perfettamente: sia primi che secondi, in particolare frittiture di scampi e gamberi.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Altimetria vigneti: 80 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 70 Ql

Epoca della vendemmia: fine agosto

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: acciaio

Durata dell'affinamento: 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

