



BAGLIO DEL SOLE INZOLIA - CATARRATTO

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2005	Bianco giovane di media struttura	50% Inzolia 50% Catarratto	Niscemi (CL)

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, creano un vino di personalità unica.

Note degustative: giallo paglierino molto chiaro. Un bouquet floreale, distinto da note di Ginestra. Il naso è fine e delicato. Il palato è pervaso da sentori agrumati di buona intensità.

Abbinamenti: Perfetto con aperitivi o piatti a base di formaggi e crostacei.

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: in acciaio

Durata dell'affinamento: 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

