



## INZOLIA BAGLIO DEL SOLE

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

