



CUSUMANO

Monovarietali | **Insolia** | Terre Siciliane I.G.T.

www.cusumano.it



Zona di produzione

Ficuzza, Piana degli Albanesi (PA).

Uve

Insolia 100%.

Esposizione

Sud-est,

Età media dei vigneti

13 anni,

Allevamento

Vigneti allevati in collina con una densità di ceppi per ettaro pari a 4500.

Resa

75 q di uva per ettaro.

Vendemmia

Manuale, nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce con il mosto fiore ad una temperatura di 8°C per circa 12 ore, successiva pressatura soffice. Decantazione a freddo e fermentazione ad una temperatura di 18°-20°C, permanenza sulle fecce fini in acciaio per almeno 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Bottiglia

Litri 0,75



Palmarés

Insolia 2011

3 stelle, I Vini Buoni D'Italia 2013
16/20, I Vini d'Italia 2013 - Guida dell'Espresso

Insolia 2010

86 points, Wine Spectator, April 30, 2012
85 points, Wine Enthusiast

Insolia 2009

1 Bicchiere, Gambero Rosso

Insolia 2008

86 points Wine Spectator luglio 2009
1 Bicchiere, Gambero Rosso

Insolia 2007

Bronze medal, International Wine&Spirits Competition 2008
3 stelle, Vini buoni d'Italia 2009, Touring Club Italia
1 Bicchiere, Gambero Rosso
Premio qualità/prezzo Almanacco del BereBene '09 Gambero Rosso

Insolia 2006

1 Bicchiere, Gambero Rosso
Oscar qualità/prezzo Almanacco del Berebene '08 Gambero Rosso

Insolia 2005

1 Bicchiere, Gambero Rosso

per le annate Insolia 2004, 2003,
consultare www.cusumano.it

Prova no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.