



SOLITARIO Inzolia

Territorio	Sicilia centro - occidentale
Classificazione	Indicazione Geografica Protetta
Tipo	Bianco
Vitigno	Inzolia
Terreno	Argilloso-calcareo
Altimetria	Oltre i 300 metri s.l.m.
Allevamento	Vigneti allevati a spalliera
Vinificazione	Macerazione a freddo delle bucce con il mosto fiore ad una temperatura di 8° per circa 12 ore, successiva pressatura soffice. Decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata, permanenza sulle fecce fini in acciaio.
Gradazione	12,5 %
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati.
naso	Tipico dell'inzolia con spiccate note di frutta esotica.
palato	Armonico, pieno, persistente, che ricorda, come nel profumo, la frutta esotica.

scheda tecnica in PDF [Scarica allegato](#)

Sagra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.