



72 Filara INZOLIA

VITIGNO:
Inzolia

DENOMINAZIONE:
IGP Terre Siciliane

SUOLO:
Misto calcareo – siliceo

VIGNETI:
Da singola parcella allevata ad alberello

VENDEMMIA:
A mano, Settembre

VINIFICAZIONE:
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta a 15°C dura circa 13 giorni. Il vino matura a temperatura controllata, con un leggero passaggio in botte di circa 2 mesi. Affina per sei mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE:
Colore giallo paglierino carico, dal profumo intensamente fruttato con note di mela, pesca, melone, gelsomino e miele. Al palato fruttato e fragrante, con buona acidità e persistenza.

GRADO ALCOLICO:
13 vol.

ABBINAMENTI:
Si abbina bene con carni bianche, pesce grigliato ed anche con la cucina asiatica.

COME SERVIRLO:
Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza, ottimo a 10°C



Cantine Paolini