



# 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*