

# INZOLIA

Sicilia DOC

È un vino dal carattere giovane, caratterizzato da pronunciata fragranza e freschezza, grazie ai suoi profumi slanciati e alla sua mineralità.

## ZONA DI PRODUZIONE

Acate, provincia di Ragusa. Predilige terreni sciolti e sabbiosi, ideali per la produzione di vini bianchi profumati. Il tipo di allevamento impiegato è a spalliera, con densità media di impianto di 4.500 piante per ettaro.

## VARIETÀ E VINIFICAZIONE

UVE: 100% Inzolia. È una varietà medio - tardiva, matura intorno alla seconda settimana di settembre.

Raccolta delle uve, pigia - diraspatura e decantazione naturale del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°C) per 12 giorni. Maturazione sui lieviti per 4 mesi. Filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: tenue giallo paglierino.

Profumo: particolarmente fruttato con note di pera, albicocca, pesca bianca e gialla.

Gusto: fragrante e fruttato con note vanigliate. Elegante, morbido, avvolgente.

## GRADO ALCOLICO

13%

## ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, è eccellente con i frutti di mare, crostacei e con tutti i piatti a base di pesce, specialmente il rombo o i calamari alla griglia. Da provare anche con tagliolini alla bottarga oppure con ingredienti semplici come il tonno e i pomodorini pachino.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

## RICONOSCIMENTI

FEUDO ARANCIO Inzolia 14 - Bronze - International Wine Challenge - 2015

FEUDO ARANCIO Inzolia 13 - Silver - AWC Vienna - 2014

FEUDO ARANCIO Inzolia 13 - Silver /2 - International Wine & Spirits Competition - 2014

FEUDO ARANCIO Inzolia 13 - Silver /3 - Mundus Vini - 2014

FEUDO ARANCIO Inzolia 12 - Gold - Daejeon Wein Trophy - 2013

FEUDO ARANCIO Inzolia 12 - Silver - Mundus Vini - 2013

FEUDO ARANCIO Inzolia 11 - Gold - Mundus Vini - 2012

FEUDO ARANCIO Inzolia 14 - Silver - CWSA - 2015

FEUDO ARANCIO Inzolia 15 - Gold - China Wine and Spirits Awards - 2016

FEUDO ARANCIO Inzolia 15 - Silver - Decanter Wine Awards 2016 - 2016

