



ANSONICA
I.G.T. Sicilia



VITIGNI: Uve Ansonica o Inzolia 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte e sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata in acciaio. A fermentazione avvenuta il vino viene imbottigliato per essere commercializzato almeno dopo 3 mesi.

DATI ANALITICI: 12.5% Vol.

COLORE: Bianco.

PROFUMO: Gusto asciutto ed armonico con sentori di frutta matura.

GUSTO: Asciutto ed aromatico con sentori di frutta matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-10°.

ABBINAMENTO: Ideale per accompagnare primi piatti della cucina di mare ed anche grigliate di pesce e verdure.