



Inzolia

Chardonnay

I.G.T. Sicilia



VITIGNI: Uve Inzolia 60% e Chardonnay 40%.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale.

DATI ANALITICI: 13.5% vol.

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.

COLORE: Bianco.

GUSTO: Asciutto e sapido con sentori floreali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-10°.

ABBINAMENTO: Ideale per accompagnare primi piatti della cucina di mare delicati.

VITIGNI: Uve Inzolia 60% e Chardonnay 40%.