



GUARÌ

Inzolia Terre Siciliane IGT

L'Inzolia dona a questo vino eleganza e sfumature persistenti di zagara e agrumi tipici del mediterraneo. Dalla spiccata freschezza, è uno dei vitigni tipici di Sicilia.

Classificazione: Terre Siciliane I.G.T.

Zona di Produzione: C/da Guarini nel Comune di Marsala. Esposizione est/ovest con sole tutto il giorno

Altitudine: 70 m slm

Clima: Temperato, caldo Mediterraneo

Terreno: Medio impasto tendenzialmente limoso

Resa di uva/ha: 60-80 q.li

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Età dei vigneti: 30 anni

Densità d'impianto: 4400 piante/ha

Vendemmia: Terza e quarta decade di Agosto (3 raccolte)

Vitigno: 100% Inzolia

Vinificazione: La raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura ed una breve macerazione a freddo, viene effettuata la spremitura soffice progressiva dell'uva. Segue una lenta fermentazione alcolica termo controllata

Affinamento: Il vino affina in acciaio conservando inalterate le peculiarità delle uve prima di essere imbottigliato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati

Odore: Frutta ed agrumi mediterranei ed una sorprendente crosta di pane

Sapore: Fine, dalla gradevole freschezza con marcate note di frutta fresca a polpa bianca

Gradazione Alcolica: 12,5% vol

Acidità totale: 6.4 g/l

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo, ideale con piatti di crudità a base di pesce, grigliato o al sale e con verdure