



TERRE di GIUMARA

INZOLIA



INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16-18° C per 20 giorni.

AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

L'inzolia, dai profumi intensi ed eleganti, nasce nel rispetto di un antico e delicato equilibrio tra un terreno forte e generoso e la vite che sembra non soffrire mai. Vino netto e cristallino, dall'olfatto importante di piacevole e delicata finezza. Profumi fruttati, croccanti e delicati, confermati in bocca da un'intensa persistenza.

ABBINAMENTI

Il carattere etnico di questo vino ne impone l'abbinamento con quanto di più tradizionale la cucina siciliana di pesce o di verdure può offrire. Perfetto anche con prodotti lattiero- caseari.

DATI TECNICI

Alcol 12,5% vol.

www.carusoeminini.it

