



INZOLIA

Vendemmia 2017

Fra le varietà autoctone l'Inzolia racconta l'espressione legata agli aromi mediterranei e tipicamente di zagara e mandorle.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Inzolia 100%
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Sallier de La Tour - Monreale - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** Spalliera
- **Tipo di potatura:** Guyot
- **Densità di ceppi per Ha:** 4.200
- **Resa quintali di uva per Ha:** 110 ql
- **Fermentazione:** Tradizionale in bianco.
- **Temperatura di fermentazione:** 16°C.
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni
- **Fermentazione Malolattica:** Non svolta
- **Affinamento:** In acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi
- **Gradazione alcolica:** 12,0% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3.19 - AT 5,30 g/l - ZR 1,20 g/l - ET 18 g/l.

