

NAÏTI INZOLIA SICILIA DOC



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Butera (CL), contrada Milinciana Sottana

ALTIMETRIA DEL VIGNETO: 300 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia

VITIGNO: Inzolia 100%

TIPO DI POTATURA: Guyot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 4.000

RESA: 100 q/ha

TIPO DI TERRENO: Di medio impasto, tendenzialmente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA: Il decade di settembre

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 15 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta

VINIFICAZIONE: Dopo una attenta e selettiva vendemmia manuale le uve pigiadiraspate vengono portate a 4°C ed inviate in pressa, il mosto così ottenuto viene prima decantato a freddo, travasato e successivamente fatto fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16°C per una durata media di 15/20 gg. Dopo un periodo di affinamento sulle fecce fini per 4 mesi e decantazione naturale viene assemblato e imbottigliato.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Circa 2 mesi

GRADO ALCOLICO: 13,0 % vol.

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12°C

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido e con delle note brillanti. Nel roteare il calice si avverte una densa parte glicerica che ne conferisce consistenza e ne testimonia la provenienza da uve in buona salute.

OLFATTO: si presenta con un ventaglio di odori che vanno dal floreale (di cui emerge la ginestra, la camomilla e accenno di giglio bianco) al fruttato (melone, frutta esotica), regalando anche gradevoli note erbacee. La parte della sapidità e della freschezza si iniziano a sentire al naso con delle straordinarie note di mineralità.

PALATO: Fresco, morbido ed equilibrato. Alla sapidità si aggiunge una arricchente parte glicerica e tattile che ne rendono ancora più distinto e netto il sorso. Mineralità e ottima persistenza.