TAMPASIA | INZOLIA

Bianco siciliano, elegante dal **profumo** molto personale. Vino di piacevole impatto, immediato al naso ed al **palato**.

Vino da **abbinare** ai ricci di mare pasta con le patelle, o con le triglie.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 9°C

Zona di produzione:
Sicilia Sud Occidentale
Vitigno:
Inzolia 100%
Clima:
Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
Forma di allevamento:
a spalliera
Tipo di potatura:
Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha
Vendemmia:
raccolta manuale a metà Settembre
Vinificazione:
Uva intera in pressa, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
Maturazione:
in serbatoi in acciaio per 4/6 mesi
Affinamento:
In bottiglia per 6 mesi e temperatura costante di 15°C
Invecchiamento:
Vino di pronta beva
Gradazione alcolica:
12,5% Vol.