

CONTE DI MATÀROCCO



INZOLIA

TERRE SICILIANE IGT

VITIGNO: Inzolia.

TIPOLOGIA: Bacca bianca.

CLASSIFICAZIONE: IGT Terre Siciliane.

TERRENO: Mediamente argilloso.

VIGNETI: Allevati a contropalliera.

VENDEMMIA: Fine di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura (16 °C.).

MATURAZIONE: A temperatura controllata in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO: Per un mese in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino con gradazioni tendenti al verdolino.

PROFUMO: Fruttato e fragrante.

SAPORE: Leggero e fresco.

GRADO ALCOLICO: 12% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 8 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto con insalate miste e piatti a base di pesce.

