



Insolia



CLASSIFICAZIONE

Terre Siciliane IGT



TERRITORIO

Sicilia



UVE

Insolia



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena colte vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto refrigerato è posto a fermentare dopo l'illimpidimento a freddo per 20 - 25 giorni a temperatura controllata di 18° C.

COLORE

Giallo paglierino dorato con lievi riflessi verdolini.

PROFUMO

Fresco e piacevolmente fruttato, in particolare emergono sentori di pera e melone.

SAPORE

Elegante e gradevolmente sapido; nel finale offre un delicato sentore di mandorla.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo ma anche per accompagnare primi piatti delicati e piatti a base di pesce, nonché preparazioni a base di uova, verdure e carni bianche.