



DACASTELLO

---

## *Inzolia Terre Siciliane I.G.P.*

Vino per eccellenza durante i simposi greci, l'Inzolia sbarcò sulle coste siciliane nel VII secolo a. C.

Per descrivere uno dei più antichi vini della Sicilia, nel 1869 il Barone Nicolosi definì l'Inzolia come *"Bellissima qualità di uva, che dà molto frutto, fa vino generoso, ed è di sapore gentile, pregi che la rendono ricercata"*.



# Inzolia Terre Siciliane I.G.P.



**UVE** 100% Inzolia

**DENOMINAZIONE** Terre Siciliane I.G.P.

**AREA DI PRODUZIONE** Menfi, provincia di Agrigento, Sicilia, Italia

**CLIMA** Mediterraneo, con inverni temperati ed estati calde

**VINIFICAZIONE** La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento si pratica in silos di acciaio e successivamente in bottiglia

**ALCOL** 12,5°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12°

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

**COLORE** Giallo paglierino

**PROFUMO** Fragrante e fruttato, con note di pera, albicocca e pesca bianca

**SAPORE** Elegante, morbido ed avvolgente

**ABBINAMENTO** Ideale come aperitivo, è eccellente con i frutti di mare, i crostacei e i piatti a base di pesce.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013232274
CODICE EAN CARTONE	8053013233080
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1117 gr
PESO LORDO CARTONE	6863 gr