



Vitigno Insolia 100%
Classificazione Bianco DOC Sicilia

Colore Giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo Intensità olfattiva spiccata, con aromi di frutta particolarmente intensi

Sapore Struttura equilibrata e morbida
Abbinamenti Piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare ed antipasti

Gradazione 12-13 % vol.
Temperatura 8°-10° C

Comune di produzione Monreale (PA)

Uve 100% Insolia
Anno di impianto 1997 - 2006
Altimetria da 340 a 400 mt. S.l.m.
Terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso
Resa per ettaro 90 -100 q.li/ ha
Sistema di allevamento Centrospalliera
Densità di impianto 4000 piante per ettaro
Sistema di potatura Guyot

Periodo di vendemmia seconda - terza decade di Settembre
Trasporto con sistemi in atmosfera controllata.
Vinificazione In riduzione dalla raccolta all'imbottigliamento. Separazione del pigiato dalle vinacce, pressatura soffice, illimpidimento per flottazione e fermentazione alla temperatura di 10-12 °C.
Maturazione In acciaio inox a temperatura controllata per 6 mesi ed affinamento di 3 mesi in bottiglia.