



CONTE DI MATAROCCO

INZOLIA

Vitigno:
Inzolia

Denominazione:
IGT Terre Siciliane

Suolo:
Misto con prevalenza di argilla

Vigneti:
Allevati a controspalliera

Vendemmia
A mano, primi di Agosto

Vinificazione:
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta avviene a 16°C. Il vino matura a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Affina per un mese in bottiglia.

Note organolettiche:
Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verdolino, dal profumo fruttato e fragrante con note di gelsomino, albicocca e pompelmo. Al palato è equilibrato e fresco dalla buona sapidità.

Grado alcolico:
12 vol.

Abbinamenti:
Da bere con antipasti di mare e piacevole come aperitivo, si accompagna perfettamente con primi di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Come servirlo:
Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito alla temperatura di 8°C.



Cantine Paolini



CONTE DI MATAROCCO

INZOLIA

Grape variety:
Inzolia

Classification:
IGT Terre Siciliane (Typical Geographic Identification)

Soil:
Mainly clay

Vineyard:
Vertical shoot positioning trellised

Harvest:
By hand, in late August

Vinification:
Grapes are softly pressed and low-temperature fermentation occurs at 16° C (60,8°F). This wine is aged at controlled temperature in stainless steel tanks and then is left one month in bottle.

Tasting notes:
The colour is straw-yellow with green shades. On the nose is fruity and crisp. On the palate is light and fresh.

Alcohol content:
12 vol.

Foodmatching:
Perfect with salads and seafood.

Serve:
In medium size tulip wineglasses at the temperature of 8 °C (46.4 °F)



Cantine Paolini