



CHIARAMONTE INZOLIA L'INZOLIA E LA SICILIA, IDENTIFICAZIONE DI UN TERROIR



Linea CLASSIC

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNI: Ansonica (Inzolia)

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta Dàgala Borromeo

TIPO DI TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest (310 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.000/5.500

RESA PER ETTARO: 7.600/7.800 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. I-II decade di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 14°-16°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 20 giorni

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 4 mesi

GRADO ALCOLICO: 12.5 % vol. | **PH:** 3.19 (val. medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.62 g/l (val. medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2001

PRODUZIONE ANNATA: 120.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

CALICE CONSIGLIATO: Da bianchi giovani non strutturati

CARATTERISTICHE: nettare compiutamente varietale, espressione impeccabile dell'uva che lo origina, pulsante e dinamico, che coniuga la linearità con la cristallina piacevolezza gustativa, esaltando le sue notevolissime caratteristiche di leggerezza e sapidità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo paglierino sfumato e brillante, quasi verdolino.



OLFATTO

Delicato e fine, con un ventaglio di profumi che ricordano la frutta esotica, principalmente l'ananas, il mango e la papaya, la mandorla, il lime, il fiore del glicine, l'iris e l'acacia, che si intrecciano con deliziose sfumature di erbe mediterranee.



PALATO

La freschezza è l'arma vincente di questo vino che, unita alla buona concentrazione del frutto, lo rende molto gradevole e beverino, saporito e vivace; chiusura eccellente, con un finale che richiama la mandorla e la salsedine marina.