

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

INZOLIA 2024

Fra le varietà autoctone l'Inzolia racconta l'espressione legata agli aromi mediterranei e tipicamente di zagara e mandorle.

Vitigni: Inzolia

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Sallier de La Tour - Monreale (PA) - Sicilia

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.200

Resa quintali di uva per ha: 75 ql

Fermentazione: tradizionale in bianco

Temperatura di fermentazione: 16°C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,35- AT 5,10 g/l - ZR 2,70 g/l - ET 21,6 g/l

