

02

CARINDA DOC SICILIA INSOLIA

Tipologia: bianco

Classificazione: DOC Sicilia

Vitigni: Insolia 100%

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP)
Sicilia nordoccidentale (Italy)

Terreni: terreno di medio impasto, ricco in calcare e dalla buona dotazione minerale

Altimetria: 200/250 metri s.l.m.

Viticoltura: contro spalliera con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia: dalla prima alla seconda settimana di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (16°/17°C) in contenitori d'acciaio

Affinamento: in serbatoi d'acciaio per 4/5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2/3 mesi

ANALISI SENSORIALE

Visiva: giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli

Olfattiva: note finissime di frutta agrumata che richiama il fiore di zagara

Gustativa: fresco, sapido e minerale

Abbinamento: ottimo con antipasti di crostacei e frutti di mare e frittura di pesce

Temperatura di servizio: 8°/10° C

