ACQUISTATO IL .....

Inzolia "Sallier de la Tour" Sicilia DOC 2025 2025



Un bianco da bere con gli occhiali da sole

Un siciliano DOC dal sorso scorrevole e piacevolmente sapido, quasi marino. Perfetto per accompagnare i tuoi celebri spaghetti allo scoglio o per un aperitivo sontuoso a base di cruditè. Un grande bianco per ogni giorno.

Tasca d'Almerita è una storica cantina siciliana le cui radici risalgono addirittura all'Ottocento. Oggi fanno capo alla famiglia dei conti Tasca quasi seicento ettari di vigneto, suddivisi tra le più vocate aree viticole della regione, e accorpate in cinque meravigliose tenute agricole tra cui quella di Regaleali. Questo permette all'azienda di proporre sul mercato una gamma di vini praticamente sterminata, il cui unico denominatore comune è l'assoluta eleganza e qualità. Ogni etichetta, dai rossi più importanti fino agli eleganti spumanti e ai prodotti realizzati con maestria dai tanti vitigni autoctoni dell'isola, è sempre riconducibile allo stesso standard elevato proposto dall'azienda. Stile ed eleganza che si ritrovano anche nei due resort aperti dall'azienda in Sicilia e che ospitano, ogni anno, appassionati del "brand" Tasca d'Almerita, provenienti da ogni parte del mondo.

La Vigna

Terreno	Suoli prevalentemente calcarei
Esposizione	Esposizione Nord/est altitudine 300 m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4160 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Inzolia 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Pesce / fritture
Vinificazione	Fermentazione tradizionale in bianco.affinamento in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino, sentori di frutta esotica e fiori bianchi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821