ACQUISTATO IL .....

Sibiliana "Roceno" Inzolia IGP 2022 2022



Fresco e sapido

E' uno dei vitigni più rappresentativi della Sicilia. E più in generale è un'uva che ama i climi caldi e la vicinanza con il mare. Generosa e versatile, l'uva Inzolia è di casa nei vigneti della provincia di Trapani. Cantine Europa la propone in una veste particolarmente piacevole e versatile con questo Sibiliana Roceno Inzolia, Terre siciliane IGP. Vinificazione soft in acciaio a temperatura controllata e affinamento, sempre in acciaio a bassa temperatura, prima dell'imbottigliamento, questo bianco è nato per valorizzare la buona cucina isolana e i frutti del suo generoso mare. Come i favolosi gamberi di Mazara che grazie alla loro dolcezza possono essere mangiati anche crudi, senza neppure condirli. Giallo paglierino con decisi riflessi verdolini, ha profumi intensi e avvolgenti che richiamano la frutta a polpa bianca, con lievi sentori erbacei e minerali. In bocca, invece, offre un sorso di bella freschezza e sapidità. Ben bilanciato in tutte le sue componenti, questo bianco ha un solo difetto: finisce sempre troppo presto.

Cantine Europa rappresenta una dii quelle realtà siciliane belle e al passo con i tempi. Si tratta, infatti, di una grande cantina sociale con una missione ben precisa. Quella di valorizzare al meglio il ricco patrimonio di suoli, viti e vini del suo territorio. Del resto la grande solarita? delle terre della Sicilia occidentale, dove il clima è spesso mite e ventilato e dove la pianura si alterna a dolci colline, offre condizioni favorevoli per una viticoltura avanzata e selettiva. E qui, tra Trapani, Agrigento e Palermo, Cantina Europa può contare su oltre 4500 ettari di vigne, gestite con passione da famiglie di agricoltori da sempre impegnate nella salvaguardia di tradizioni antiche. Ed ecco che, grazie alle innumerevoli combinazioni tra varietà, sia locali che internazionali, caratteristiche del terreno, sistemi di allevamento, esposizione della vigna e altitudine degli impianti, è oggi possibile operare una rigorosa selezione delle uve, garantendo la migliore qualita? possibile ai vini prodotti.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	100

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% INZOLIA
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	L’uva, dopo la raccolta fatta a mano, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamenterefrigerata a 16°C. Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. A?nato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
Sensazioni	Il nostro Inzolia, si presenta con un colore giallo paglierino con decisi ri?essi verdolini, dai profumi intensi ed avvolgenti di frutta a bacca bianca e lievisentori erbacei e minerali. La discreta freschezza e l’accennata sapidità danno a questo vino un buon equilibrio.

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