



MONOVARIETALI BIO

INSOLIA

Sicilia DOC, Biologico

MASSIMA ESPRESSIONE DELL'INSOLIA IN SICILIA.



UVAGGIO

Insolia biologico



TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

TERROIR E ALTITUDINE

Il nostro Insolia cresce su suoli a medio impasto e argillosi, ricchi di minerali ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

VENDEMMIA

Durante la seconda decade di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice. La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene sui lieviti in silos di acciaio per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 2 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino, il nostro Insolia presenta spiccati sentori floreali e fruttati con note di zagara e mela verde. Al palato è secco e fresco con un'ottima mineralità.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare ai crostacei e si sposa bene con la frittura di pesce azzurro e gli spaghetti alla bottarga.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C



FORMATI DISPONIBILI
0,75 L