

Tipo di vino: Bianco

Prodotto in: Italia

Zona: Sicilia

Nome del vino: Santa Chiara

Vitigno di base: Inzolia IGT Sicilia

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Intenso di frutta matura e fiori di ginestra

Sapore: Fresco, sapido, piacevole e armonico

Alcool: 12.5 % Vol.

Durata di conservazione: 3 anni

Area di produzione: Vigneti collinari, orientati a sud, situati nel territorio di San Michele di Ganzaria in Sicilia. I vigneti sono allevati a spalliera, cordone speronato e Guyot

Uva: Inzolia

Età media del Vigneto: 5 anni

Resa per ettaro: 50/60 Q.li/Ha

Densità impianto: 5000 ceppi per ettaro.

Epoca di raccolta: Fine Agosto prima settimana di Settembre

Vinificazione e affinamento: Ricavato da uve raccolte a mano in piccole cassette e sottoposte a pressatura soffice con pressa pneumatica, il mosto ha subito una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con metodo tradizionale a freddo.

E' seguito un affinamento di alcuni mesi in bottiglia.

Consigliato con: primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, pesci e crostacei, verdure cotte e crude

Temperatura di servizio: Servire ad una temperatura di 12-14 ° C.

