



## Insolia



### KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi  
in der Provinz Caltanissetta.



### REBSORTE

100% Insolia



### ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 375 ml

### PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

### TRAUBENERTRAG

6 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben wurden in der ersten Septem-  
berwoche in kleinen Kassetten verlesen und  
schonend gepresst. Der Most fermentierte  
bei Temperaturkontrolle im Edelstahl und  
wurde bis April auf dem Hefelager belassen.  
Auf die Abfüllung folgte eine mehrmonatige  
Verfeinerungsphase in der Flasche.

### FARBE

Leuchtendes goldtöniges, helles Strohgelt  
mit dezenten grünlichen Reflexen.

### BOUQUET

Facettenreiches Bouquet mit Wahrnehmungen  
von exotischen Früchten und Gin-  
sterblüten.

### GESCHMACK

Reiche, harmonische Fülle, mit delikaten  
süßen Mandelnuancen.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 12° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Perfekt zu Zwischengerichten mit Gemüse  
ebenso wie zu Fischsuppen, Krustentieren  
und Zubereitungen mit hellem Fleisch.