



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 Septemberwoche 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 Ginsterblüten.

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.