



# Casa Vinicola Morreale

## Ramalia Inzolia



<b>CLASSIFICAZIONE:</b>	<i>IGP Terre Siciliane</i>
<b>VARIETÀ:</b>	<i>Inzolia</i>
<b>COMUNE DI PRODUZIONE:</b>	<i>Agrigento</i>
<b>RESA PER ETTARO :</b>	<i>90 q.li: Controspalliera</i>
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	<i>Metà Settembre</i>
<b>RACCOLTA:</b>	<i>Manuale</i>
<b>VINIFICAZIONE:</b>	<i>Dopo diraspapigiatura si procede ad una pressatura soffice con affinamento in acciaio a temperatura controllata</i>
<b>AFFINAMENTO:</b>	<i>In bottiglia per sei mesi</i>
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	<i>13,00 % vol</i>
<b>TIPO DI SUOLO:</b>	<i>Suolo mediamente marnoso calcareo</i>
<b>CAPACITÀ:</b>	<i>Vino da bere subito o dopo 2 o 3 anni dall'imbottigliamento</i>
<b>GUSTO:</b>	<i>Fine, equilibrato intenso</i>
<b>COLORE:</b>	<i>Giallo Paglierino con riflessi verdognoli</i>
<b>NASO:</b>	<i>Dal profumo delicato ma deciso dominato da note floreali della nostra isola</i>
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	<i>9-12 °c</i>
<b>CONTENUTO CL:</b>	<i>0,75 in cartone 6 bottiglie</i>