



CHIUSA DEL BARONE

INZOLIA

Varietà autoctona diffusa in Sicilia, e vinificata in purezza dà origine ad un vino elegante e fruttato che nasce da un metodo convenzionale per un sistema sostenibile, rispettoso dell' ambiente e lontano dal concetto di agricoltura intensiva.

Catteristiche tecniche

Classificazione / IGP Terre Siciliane

Varietà / Inzolia 100%

Raccolta / Manuale

Vinificazione / Diraspigiatura con pressatura soffice decantazione naturale del mosto con fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Gradazione alcolica / 12,5%vol

Caratteristiche organolettiche

Gusto / Fine, equilibrato intenso

Colore / Giallo paglierino

Naso / Dal profumo delicato ma denominato da note floreali

Temperatura di servizio / 9 - 12°c

Contenuto cl / 75 in cartone da 6 bottiglie



Casa Vinicola Morreale

C.da Ramalia Favara (AG) 92026

T+39 092233650

info@morrealevini.it www.morrealevini.it

