



## I N Z O L I A

Colore giallo paglierino scarico. Profumo intenso e armonico con sentore di frutta e di fiori bianchi. Sapore fresco, vivace, armonico e persistente.

Bright straw-yellow color. Assertive balanced aroma with fruity undertones. The palate is fresh, lively, well-orchestrated and persistent.

### TIPO/WINE TYPE

Bianco IGP Terre Siciliane  
White IGP Terre Siciliane

### TERRENO/SOIL TYPE

Argilloso sabbioso  
Clay sandy

### ALTIMETRIA/ALTITUDE

300 metri sul mare  
300 mt above sea level

### RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

80/90 quintali  
80/90 quintals

### ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Aperitivi, risotto alla marinara, pesce  
alla griglia e formaggi  
Aperitifs and marinara risotto

### DEGUSTAZIONE/TASTING

#### COLORE/COLOUR

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli  
Straw yellow

#### PROFUMO/BOUQUET

Intenso e floreale  
Intense and floreal

#### SAPORE/TASTE

Tipica mineralità mediterranea elegante  
e calibrata  
Typical aristocratic Mediterranean minerality,  
elegant and well balanced

### VITIGNO/GRAPE

Inzolia  
Inzolia

### ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA

Mazara del Vallo  
Mazara del Vallo

### SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera  
System of espalier

### VINIFICAZIONE/VINIFICATION

In vasche di acciaio a temperatura controllata 16 °C  
Vinification in white at controlled temperature 16 °C

 12,5% vol.  
12,5% by volume

 12-14 °C

 Bottiglie x Cartone: 12  
Cartoni x Fila: 12  
File Pallet: 5  
Cartoni Pallet: 60