



CAMBRIA

COME NATURA CREA

TERRE DI SICILIA INZOLIA

Provenienza: Furnari, tenuta di Mastronicola

Uve: 100% Inzolia in purezza

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Terreno: medio impasto tendente al calcareo

Altimetria: 250 metri s.l.m.

Vigneti: Sistema di allevamento a controspalliera, con pali in legno e fili in acciaio

Resa media: 85 - 90 q/Ha

Ceppi per ettaro: 4.200

Vendemmia: manuale a metà settembre

Vinificazione: le uve vengono pressate in modo soffice e fermentate a temperatura controllata a 16° - 17°C.

Affinamento: più di due mesi in bottiglia a temperatura controllata

Degustazione:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: delicato fruttato e floreale

Sapore: pieno e di giusta persistenza

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura consigliata: tra 8° - 10°C.

Bicchieri consigliato: tulipano di media capacità

Abbinamenti: si abbina a piatti di pesce e crostacei in particolare pesce al sale

Conservazione: in ambiente freschi alla temperatura 13° - 15°C. al riparo dalla luce

Formato: Bottiglia bordolese da 75 cl. - 37,5 cl. - 25 cl.

