

INSOLIA RESILIENCE

VITIGNO - Insolia 100%

VENDEMMIA - Metà settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Alberello

DENSITÀ IMPIANTO - 2500-3000 piante/Ha

RESA -70 q.li per Ha

ALTIMETRIA - 100-400 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Le uve vengono raccolte a mano in piccole ceste e lavorate celermente per rispettare le caratteristiche uniche di queste uve, nel rispetto delle origini territoriali. La pressatura soffice garantisce il rispetto dei profumi e della acidità naturale dei mosti. Successivamente la chiarifica statica del mosto a 12° C per 24 ore e la fermentazione sono monitorate giornalmente per esaltarne le caratteristiche varietali. Affinamento in silos di acciaio inox per 5 mesi con frequenti bâtonnage per mantenere le fecce nobili in sospensione e limitare l'uso di solfiti.

COLORE - Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO - Note decisamente moderne fruttate e floreali. Delicati sentori di pesca, melone e agrumi

SAPORE - Carattere soave e delicato con un ottimo equilibrio fra sapidità e acidità. Elegante persistenza che ne esalta la beva.

GRADAZIONE ALCOLICA - 12,5% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ideale come aperitivo si abbina alle frittate di paranza e ai capacci di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8°-10°C

EPOCA OTTIMALE DI CONSUMO - 3-5 anni

FORMATI - Bottiglia da 75 cl



NOTE
