



## BALDOVINO INZOLIA



### SCHEDA TECNICA

<b>Certificazione di Qualità:</b>	Terre Siciliane –Indicazione Geografica Protetta (IGP)
<b>Area di Produzione:</b>	Nord-Est della Sicilia
<b>Tipo di Terreno:</b>	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
<b>Vitighi:</b>	Inzolia
<b>Uvaggio:</b>	Inzolia 100%
<b>Forma di Allevamento:</b>	Coltivazione a spalliera, con potatura Guyot. Con pali in legno e fili in acciaio
<b>Ceppi per Ettaro:</b>	Circa 3.000
<b>Resa per Ettaro:</b>	Circa 90 Quintali
<b>Resa per Ceppo:</b>	Circa 3 Kg
<b>Vinificazione:</b>	Le uve sono raccolte manualmente e lavorate separatamente. La pigiatura, preceduta dalla diraspatura, è effettuata con presse a membrana che garantiscono la spremitura soffice nel completo rispetto della materia prima. La fermentazione è svolta con temperature controllate.
<b>Affinamento:</b>	Il vino affina in bottiglia per almeno due mesi prima di essere commercializzato

### DATI ANALITICI

<b>Tenore Alcolico:</b>	12%
<b>Acidità Totale:</b>	6,0
<b>Zuccheri Residui:</b>	2 g/l

### NOTE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini
<b>Bouquet:</b>	Olfatto: delicato e fine, con un ventaglio di profumi che ricordano la frutta esotica, principalmente l'ananas, il mango e la papaya, la mandorla, il lime, il fiore del glicine, l'iris e l'acacia, che si intrecciano con deliziose sfumature di erbe mediterranee. Palato: la freschezza è l'arma vincente di questo vino che, unita alla buona concentrazione del frutto, lo rende molto gradevole e bevibile, saporito e vivace; chiusura eccellente, con un finale che richiama la mandorla e la salsedine marina.
<b>Temperatura di Servizio:</b>	10°C
<b>Bicchieri Consigliati:</b>	Calici a tulipano
<b>Abbinamenti Cibo-Vino:</b>	Perfetto se abbinato a pesce leggermente affumicato, crostacei, alici e primi piatti anche al forno. Ottimo su insalata di tonno, involtini di melanzane e cozze ripiene
<b>Longevità:</b>	2-3 anni