



## **Inzolia: dei Fornelli**

Vino bianco

D.O.C. Sicilia

*Vino Biologico Certificato*

**Fornelli é il nome del cru da cui proviene l'uva. Il nome trae origine da antichissime fornaci dove veniva cotta l'argilla presente nel terreno, per creare le anfore in cui si conteneva vino, le giare dove si conteneva olio, vasi, piatti ornamentali, mattoni per costruzione ecc.**

**Zona di produzione:** Cammarata (AG)

**Altitudine:** 500 m s.l.m.

**Esposizione:** A levante

**Tipologia terreni:** Argillosi/sabbiosi

**Età vigneti:** 30 anni, da piante selvatiche innestate a mano

**Densità d'impianto:** 4.400 ceppi per ettaro

**Sistema d'impianto:** Spalliera

**Potatura:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale, in cassette

**Vinificazione:** Fermentazione in contenitore di cemento a contatto con le bucce per un quarto della fermentazione.

**Affinamento:** Sur lies con batonnage in cemento per 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Di colore giallo con riflessi verdognoli, l'olfatto ha sentori floreali di ginestra e camomilla, con aromi di pera, melone giallo e miele. Al gusto bilanciata acidità e persistente freschezza, sul finale molto lungo, con una spiccata mineralità.

**Note Tecniche:**

**Titolo Alcolometrico:** 13,50% vol.

**Conservazione:** Ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio, con bottiglie coricate.

**Abbinamento gastronomico:** Pesce alla griglia, crudo, carni bianche, formaggi freschi. Piacevole come aperitivo.

**Temperatura di consumo:** 12°-14°C