



SETTE AJE
INZOLIA-CATARRATTO



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Terre Siciliane – Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritive (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitigni:	Inzolia - Catarratto
Uvaggio:	Inzolia 50 % - Catarratto 50 %
Forma di Allevamento:	Coltivazione a spalliera, con potatura Guyot. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 3.500
Resa per Ettaro:	Circa 70 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 2 kg
Vinificazione:	Le uve sono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata.
Affinamento:	Il vino affina in bottiglia per almeno due mesi prima di essere commercializzato

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	12 %
Acidità Totale:	5,70
Zuccheri Residui:	3 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino
Bouquet:	Olfatto: potente e fresco, esaltano netti richiami floreali di ginestra che si amalgamano deliziosamente con le note fruttate di pesca bianca, pera matura e pesca. Palato: E' la natura in bocca, dove si evincono sfumature erbacee e una struttura ben articolata. Di grande personalità, per freschezza e fragranza, avvolge il palato in un unicum che solo la vocazione biologica è capace di generare.
Temperatura di Servizio:	9°-11°C
Bicchieri Consigliati:	Calici a tulipano
Abbinamenti Cibo-Vino:	Senza aver paura della banalità con un dentice pescato e messo sulla griglia. Alternativamente potete anche provare la strada di una faraona cucinata in casseruola con erbe aromatiche mediterranee
Longevità:	2-3 anni