



VICERÉ

INZOLIA



Denominazione: IGT Terre Siciliane

Uvaggio: 100% Inzolia

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 70 quintali

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

Fermentazione: 15 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16 °C

Affinamento: su fecce fini, in tini di acciaio inox per 1 mese e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Terre Siciliane

Varietal: 100% Inzolia

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 70 quintals

Harvest Period: second ten days of September

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 15 days in stainless steel tanks at 13 - 16 °C

Aging: on fine lees, in steel vats for 1 month and in bottle for 1 month

Aging potential: 2 years

Bottles: 750 ml

