



INZOLIA

SPUMANTE BRUT
TERRE SICILIANE IGP BIO



Si distingue per la piacevole mineralità e un aroma floreale di ginestra. Inebrianti sentori di nocciola e vaniglia e di frutta, pesca gialla e mela golden.

It is distinguished by the pleasant minerality and a floral aroma of broom. Heady hints of hazelnut and vanilla e of fruit, yellow peach and golden apple.

VITIGNO

100% Inzolia

DENOMINAZIONE

Spumante Brut Terre Siciliane IGP BIO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo in riduzione.

Riposo sui lieviti e affinamento di almeno 30 giorni in autoclave

ABBINAMENTI

Primi piatti di pesce e verdure, come pomodorini e cernia, risotto ai frutti di mare, zucchine e gamberetti.

Eccellente con crostacei in tempura e ortaggi in pastella, arancine alla carne o al burro e frittiture varie.

Perfetto con formaggi e salumi stagionati, come il grana e il prosciutto crudo.

Da provare con la pizza mortadella, pistacchio e burrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

ALCOL: 12° vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 6,5 g/l circa

GRAPE

100% Inzolia

DENOMINATION

Spumante Brut Terre Siciliane IGP BIO

VINIFICATION AND AGING

Cold maceration in reduction.

Rest on the lees and aging for at least 30 days in an autoclave.

FOOD PAIRING

Fish and vegetable first courses, such as cherry tomatoes and grouper, seafood risotto, zucchini and shrimps.

Excellent with shellfish tempura shellfish and vegetables in batter, butter or meat arancine and various fries.

Perfect with aged cheeses and cured meats, such as parmesan and raw ham.

Try it with mortadella, pistachio and burrata pizza.

SERVICE TEMPERATURE: 8°C

ALCOHOL: 12° vol.

RESIDUAL SUGAR: Around 6,5 g/l