

WHITE LABEL

UVE

50% Insolia - 50% Chardonnay

VENDEMMIA

Le uve di Chardonnay vengono raccolte a fine agosto, mentre quelle di Insolia nella prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Entrambe le varietà sono sottoposte ad una pressatura molto soffice, della quale verrà utilizzato solamente il mosto fiore, lasciato poi a decantare a bassa temperatura e, in seguito, a fermentare per 20 giorni circa a 16-17 C°; affina in acciaio su fecce fini e vede l'unione della cuvee circa un mese prima dell'imbottigliamento, dopo il quale avviene un'ulteriore maturazione di 2-3 mesi in vetro.

ALCOL

12,5% Vol

NOTE SENSORIALI

Il colore dorato delle uve di Insolia si ritrova nel bicchiere, nei riflessi tendenti all'oro della sua veste giallo paglierino.
Bouquet fruttato di cedro, lime e pompelmo giallo, intenso ed elegante, con note di fico d'india. In bocca è delicato, con elegante persistenza e piacevole mineralità.

ABBINAMENTI

Ottimo sui crostacei ed i ricci di mare, primi di pesce in bianco e frittura di paranza.
Da provare con i gamberi rossi di Mazara del Vallo crudi.

GRAPES

50% Insolia - 50% Chardonnay

HARVEST

The Chardonnay grapes are harvested at the end of august, whereas those of the Insolia during the first decade of september.

PRODUCTION METHOD

Both varieties are subjected to a very soft pressing, of which only the must bloom is used, that decantes at a low temperature and then ferments for about 20 days at 16-17 C°; it refines in steel on fine lees and sees the union of the cuvée about a month before the bottling, after which there is a further maturation of 2-3 months in glass.

ALCOHOL

12,5% Vol

TASTING NOTES

The golden colour of the Insolia grapes is found in the glass, in the reflections tending to gold of its straw-yellow dress.

Fruity bouquet of cedar, lime and yellow grapefruit, intense and elegant, with notes of prickly-pear.

In the mouth it is delicate, with elegant persistence and pleasant minerality.

COUPLING

Excellent with shellfish and sea urchins, first courses of fish in white sauce and fried fish meal.
Try it with raw red prawns from Mazara del Vallo.

