

Alico Inzolia - Chardonnay

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta



Tipologia: bianco - Terre Siciliane IGP

Vitigno: 75% Inzolia - 25% Chardonnay

Zona di produzione: Canicattì, Naro, Racalmuto, Cattolica Eraclea, Palma di Montechiaro, Favara e Siculiana (Agrigento)

Tipo di terreno: terreni limo - sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

Altitudine: da 200 m. a 600 m.

Età media delle viti: 12/15 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente controspalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato

Piante per ettaro: 4000 - 5000

Resa per ettaro: 10 t.

Vendemmia: settembre

Fermentazione: in vasca di acciaio a temperatura controllata a 16° C. per 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: tre mesi in vasca

Affinamento in bottiglia: un mese prima della commercializzazione

Temperatura di servizio: 12° C

Calice consigliato: a tulipano, da bianchi giovani.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con sfumature verdi;

Olfatto: si apre con note intense di frutta a polpa bianca e gialla, matura, per poi evolversi nei sentori nitidi di acacia, ginestra e zagara. Rilevanti gli accenti minerali che sottolineano il territorio;

Palato: dalla lunga persistenza al gusto per sapidità e freschezza. Quest'abbinamento di varietà esalta i sapori ampi e peculiari tipici dei due vitigni, con una struttura elegante che esalta una dote di freschezza impareggiabile e mineralità;

Abbinamenti gastronomici: non dimenticando la sua natura minerale, è un bianco anche da aperitivo a cui abbinare stuzzichini dai sapori accessi. Ma è con i piatti di mare che potrà generare meraviglia: ideale con crostacei, pepata di cozze, ricci di mare e insalata di polpo; bene anche sulle paste, sempre marine, e bianche. Per i secondi, privilegia l'intensità dei sapori netti e fragranti delle frittiture.