

## 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.