

La Ferla Inzolia

Terre Siciliane IGP



Bezeichnung Weißwein – Terre Siciliane IGP

Rebsorte Inzolia

Flaschen/ Jahr 140.000

Produktionsgebiet Canicattì, Naro, Racalmuto, Cattolica Eraclea, Palma di Montechiaro, Favara und Siculiana (Agrigent), Sclafani Bagni und Castellana Sicula (Palermo)

Boden lehmhaltige Sandböden von mittlerer Dichte mit alkalischer Reaktion aufgrund des aktiven Kalkgesteins

Höhe von 200 bis 600 m Ü.d.M.

Durchschnittsalter der Rebstöcke 12/15 Jahre

Reberziehung vorwiegend Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 – 5000 Weinstöcke

Erträge 10 t/ha.

Weinlese September

Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur von 16°C für 15 Tage

Malolaktische Gärung nicht durchgeführt

Ausbau Drei Monate in Tanks

Ausbau in der Flasche Ein Monat bevor der Wein in den Handel kommt

Serviertemperatur 12° C

Empfohlenes Glas Tulpenglas für junge Weißweine

Degustationsmerkmale

Farbe strohgelb mit grünen Reflexen;

Nase Der Wein zeigt zunächst intensive Noten von reifen weiß- und rotfleischigen Früchten. Dann entwickelt sich sein Bouquet, das klare Nuancen von Akazie, Ginster und Orangenbluten umfasst. Beachtlich mineralische Akzente, die seine Herkunft betonen.

Mund Der Wein mit sehr langer Persistenz ist wohlschmeckend und frisch. Diese Version von Inzolia charakterisiert sich durch starken Körper mit eigenem reichem Bouquet, das typisch für diese autochthone Rebsorte aus Sizilien ist. Er ist mineralisch mit eleganter Struktur, die seine unvergleichliche Frische hervorhebt.

Eigenschaften Die ganz besondere, schmeichelnde Mineralität des Weines verbindet sich in perfekter Harmonie mit Noten von Apfel, Birne, weißem Pfirsich und angenehmen blumigen Nuancen. Ein Wein, der hervorragend zu Meeresspeisen passt.

Gastronomische Empfehlungen Aufgrund seiner Mineralität eignet sich der Wein auch als Aperitif in Verbindung mit schmackhaften, gut gewürzten Snacks. Am besten passt er aber zu Meeresspeisen, wie Krustentiere, Muscheln, Seeigeln und Oktopus-Salat. Passt auch zu weißer Pasta mit Meeressauce. Hervorragend zu Hauptspeisen mit intensivem, scharfem und würzigem Geschmack, wie Frittüre oder aber delikaten und süßen Scampi und Garnelen. Ausgezeichnet zu Sardellen-Frikadellen.