

La Ferla Inzolia

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta



Tipologia bianco - Terre Siciliane IGP

Vitigno Inzolia

Numero bottiglie prodotte nell'annata 140.000

Zona di produzione Canicattì, Naro, Racalmuto, Cattolica Eraclea, Palma di Montechiaro, Favara e Siculiana (Agrigento), Sclafani Bagni e Castellana Sicula (Palermo)

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 contropalliera, 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, questa versione di Inzolia riesce a dare corpo ai profumi ampi e peculiari che connotano questa varietà autoctona della Sicilia. Minerale, con una struttura elegante che esalta una dote di freschezza impareggiabile;

Caratteristiche la sua particolare e suadente mineralità si lega, in perfetta armonia, con il corredo gusto-olfattivo di mela, pera e pesca bianca con la gradevolezza dei richiami floreali. Un vino che incontra una tavola dove il mare è protagonista;

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 o la delicatezza e dolcezza di scampi e gamberi. Con le polpette di sarde è un vero tripudio.