

# SICILIEN BRIOSO BIANCO

**VITIGNO**  
Inzolia

**TIPOLOGIA**  
Bacca bianca

**TERRENO**  
Misto, per lo piu' argilloso

**VIGNETI**  
Allevati a contropalliera

**VENDEMMIA**  
Meta' agosto

**VINIFICAZIONE**  
Le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto, dopo chiarifica statica, viene travasato e aggiunto di lieviti selezionati per fermentare a temperatura di 16-18° C. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il tradizionale metodo Charmat corto (circa 3 mesi).

**MATURAZIONE**  
A temperatura controllata in vasche d'acciaio.

**AFFINAMENTO**  
Per tre mesi in bottiglia.



## DEGUSTAZIONE

**COLORE**  
giallo paglierino tenue.

**PERLAGE**  
fine e abbastanza persistenza

**PROFUMO**  
fruttato con piacevole sentore di mela golden, pere Williams e fiori bianchi.

**SAPORE**  
fresco e minerale



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino vivace, eccellente con piatti leggeri e saporiti, grigliate di pesce e ortaggi



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
6-8°C

# SICILIEN BRIOSO BIANCO

VARIETY  
Inzolia

TIPOLOGIA  
White

SOIL  
Mixed, prevalence of limestone

VINEYARDS  
Vertical shoot positioning trellised vines

HARVEST  
Middle August

VINIFICATION  
Soft pressing and cleaning of the must by cold, static decantation and cold storage of a part of the must, fermentation of the rest with controlled temperature and then storage in stainless steel tanks at low temperature 16-18° C. The secondary fermentation in pressurized vat with selected yeasts (for around 3 months).

AGED BOTTLE  
AGED for 3 months



## TASTING NOTES

COLOR  
Soft straw yellow

PERLAGE  
Fine and longlasting

BOUQUET  
Fresh and savory

FLAVOUR  
Fruity with notes of golden apple, Williams pear and white blossoms



## FOOD MATCHING

Lively wine, excellent when matched with light and delicious dishes, grilled fish dishes and vegetables



SERVING TEMPERATURE  
Serving chilled at 6-8°C.