

ZOLÌ INZOLIA

Piacevolezza, aromaticità. Il "Zolì" di Caruso & Minini esprime, in maniera autentica, l'impronta varietale di un vitigno a bacca bianca originario della Sicilia: l'Inzolia. La sua produzione richiede cura e attenzioni durante tutte le fasi, a partire dalla raccolta delle uve (prima decade di settembre), in un crescendo di profumi. La criomacerazione del diraspato avviene in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per un massimo di 12 ore. Si continua con la maturazione sui lieviti per 4 mesi, filtrazione, stabilizzazione e, infine, imbottigliamento. Il risultato è un vino agile, dai piacevoli sentori mediterranei, fresco e delicato.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino, con riflessi dorati

PROFUMO: Al naso è intenso, con sentori fruttati, croccanti e delicati.

GUSTO: In bocca ritornano le essenze percepite al naso, con marcate note di frutta fresca a polpa bianca e un finale persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale con aperitivi e verdure. Si sposa bene con frittelle di paranza e carpacci di pesce.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Zolì racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 25.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Inzolia

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio alla temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16-18° C per 20 giorni.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

COLLEZIONE
GLI ECLETTICI



ZOLÌ

INZOLIA

Caruso & Minini's Zolì authentically discloses all the aromatic and pleasant notes of Inzolia, a typical Sicilian vine. Inzolia winegrowing requires attention in every single production step, starting with grape harvest and paying attention to the aromatic concentration. (The hand harvesting starts in the first part of September). The grape cryomaceration takes place in steel fermenters at controlled temperature of 4°C for 4-12 hours, followed by a maturation sur lies for 4 months, filtration, stabilization and, finally, bottling. The final result is a lively wine standing out thanks to the freshness recalling pleasant Mediterranean notes.

APPELLATION

IGP TERRE SICILIANE

TASTING NOTES

COLOR: straw yellow color with golden hues

AROMA: Delicate, fragrantfruity bouquet

PALATE: Remarkable notes of white-fleshed fruit and a long finish.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: This wine pairs best with aperitifs and vegetables. The ideal choice for both Sicilian "paranza" and fish carpaccio.

SUITABLE GLASS: medium-sized glass with small opening

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the special collaboration with the Zanzara Lab, for social inclusion.

DISTRIBUTION: Ho.re.ca

BOTTLES: 25.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case, 12-case only for specific markets.

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Inzolia

TOPOGRAPHY: Salemi area

ALTITUDE: 35, a.s.l.

SOIL: Calcareous-clayey

EXPOSURE: North

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: September

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 12,5% Vol.

WINEMAKING PROCESS: Grape cryomaceration in steel fermenters at controlled temperature of 4°C for 4-12 hours. Soft pressing of the grapes, must static clarification and fermentation at controlled temperature of 16-18° C for 20 days.

MATURATION: 4 months in steel tanks.

