

ZOLI INZOLIA

Piacevolezza, aromaticità. Il "Zoli" 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 frittiture 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: Zoli 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