

TASARI

INZOLIA VIOGNIER

Un blend armonico che cattura l'essenza delle colline trapanesi. Il Tasari Inzolia Viognier si distingue per freschezza e un bouquet floreale ricco, sostenuto da una sapidità marina tipica del territorio. Vendemmia precoce a fine agosto, criomacerazione di 4 ore e fermentazione termocontrollata (16-18°C). Affina tre mesi in acciaio per preservare integrità e fragranza. Equilibrato e versatile, perfetto per chi cerca un bianco contemporaneo e vibrante.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino con luminosi riflessi verdolini.

PROFUMO: Raffinato, con note croccanti di frutta gialla e corredo floreale.

GUSTO: In bocca quasi secco, morbido, con debole alcolicità. Un vino diretto ed equilibrato dotato di un'incantevole sapidità che esalta le caratteristiche varietali.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Accompagna egregiamente qualsiasi piatto a base di pesce, dall'aperitivo al secondo, bene anche con carni magre. Ideale accostato a molluschi e crostacei, esaltante con la frittura.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Significa "devi risorgere", con forte richiamo al dialetto siciliano, e quindi alla nostra terra.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 25.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcereo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: Fine Agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Macchina

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: 4 ore di criomacerazione a 4°C, pressatura soffice e vinificazione termo-controllata del mosto a 16°-18°C in acciaio.

