





FEUDI IMPERIALI


TERRE SICILIANE IGP
INZOLIA
VINO BIOLOGICO
FEUDI IMPERIALI

INZOLIA

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



VINO BIANCO BIOLOGICO

COLTIVAZIONE

Ubicazione del vigneto: Tenuta Torretta Salemi (TP) – Sicilia Occidentale
Uve: Inzolia
Esposizione: Ovest
Altimetria s.l.m.: 300 metri
Tipologia di terreno: argilloso
Età delle viti: 8 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 3500
Forma di allevamento: Controspalliera
Potatura: Guyot corta 6-8 gemme
Resa Q.li/Ha: 90-100
Periodo di vendemmia: settembre

Condizione della raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice
Tempi di macerazione delle bucce: 8 ore a 5° c
Temperatura di fermentazione: 16/18° c
Durata della fermentazione: 15-20 giorni
Fermentazione malo-lattica: No
Affinamento in vasca: 90 giorni
Leggera presa di spuma in acciaio: 5 giorni
Affinamento in bottiglia: 2 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo chiaro con tenui riflessi verdi
Odore: intenso, floreale con note di frutta esotica
Sapore: leggermente vivace, armonico, molto fresco con retro gusto lungo e fruttato

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 12° c
Bicchieri di portata: calice a tulipano chiuso
Abbinamenti gastronomici: crudi di pesce, tartare di carne, pesce in griglia, primi piatti di pesce, formaggi freschi

INZOLIA

SICILY
PROTECTED GEOGRAPHIC INDICATION



WHITE ORGANIC WINE

CULTIVATION

Vineyard location: Salemi (TP) – West Sicily
Grape: Inzolia
Position: West
Altimetry: 300 meters on sea level
Type of terrain: clayey
Vine age: 8 years
Plantation density stub/hectare: 3500
Breeding form: held by wiring and cement pallet
Harvest period: September
Harvesting method: manual

WINE MAKING

Pressing: soft
Soaking time for skin: 8 hours at 5° c
Fermentation vat: stainless steel
Fermentation temperature: 16-18° c
Fermentation duration: 15-20 days
Vat refining: 90 days
Light froth in steel tank: 5 days
Bottle refining: 2 months

ORGANIC CHARACTERISTICS

Color: yellow with fine green reflections
Odor: floral and fruited with a note of exotic fruits

Flavor: slightly sparkling, harmonious, really fresh with a long and fruity aftertaste

SERVICE

Serving temperature: 12° c
Serving glass: closed tulip shaped goblet
Gastronomical suggestions: fish dishes, first course, fresh cheeses

INZOLIA

SICILE
IDENTIFICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉ



VIN BLANC BIO

CULTIVASSIONS

Emplacement du vignoble: Salemi (TP) – Sicile Occidental
Raisin: Inzolia
Exposition: Ouest
Altimètre: 500 mètres
Type de terrain: argileux
Age des pied: 8 ans
Densité de l'implantation: 3000
Type de culture: spallier
Période de vendange: Septembre
Condition de récolte: manuelle

VINIFICATION

Temps de macération des peaux: 8 heure a 5° c
Cuve de fermentation: Acier inox
Température de fermentation: 16-18° c
Durée de fermentation: 15-20 jours
Affinement en cuve: 90 jours
Mousse légère en cuve: 5 jours
Affinement en bouteille: 2 mois

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

Couleur: jaune avec infimes reflets verts
Odeur: fleurie et fruitée avec des notes de fruits exotiques

Saveur: légèrement pétillant, harmonieux, très frais avec un goût rétro long et fruité

COMMENT LE SERVIR

Température de service: 12° c
Verre: verre a tube ou ballon
Accompagnement gastronomique: poissons, entrée, fromage frais

INZOLIA

SICILIA
INDICAZIONE GEOGRÀFICA PROTEGIDA



VINO BLANCO ORGÀNICO

CULTIVACIÓN

Región de ubicación del viñedo: Salemi (TP) – Sicilia Occ.
Uva: Inzolia
Exposición: Oeste
Altimetria s.l.m.: 300 metros
Tipología del terreno: arcilloso
Edad del viñedo: 8 años
Densidad plantación de vides/hectárea: 3000
Forma de crianza: Controspalliera
Poda: Guyot corta 6-8 yemas
Rendimiento Q.li/Ha: 90-100
Periodo de vendimia: septiembre
Selección/ recogida: manual

VINIFICACIÓN

Pressado: suave
Tiempo de maceración de las pieles: 8 horas a 5° c
Tanques de fermentación: Acero inoxidable
Temperatura de fermentación: 16-18° c
Duración de la fermentación: 15-20 días
Fermentación malo-láctico: No
Envejecimiento en tanque: 90 días
Espuma ligera en tanque: 5 días
Envejecimiento en botella: 2 meses

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Colores: amarillo con tenues reflejos verdes

Olor: floral y afrutado con presencia de fruta exótica
Sabor: Poco brillante, armónico, muy fresco con retro gusto largo y afrutado

SERVICIO

Temperatura del servicio: 12° c
Vaso de portata: cáliz a tulipán cerrado
Acompañamientos gastronómicos: pescado, primeros platos, quesos frescos

INZOLIA

地理標誌保護西西里土地



有機葡萄酒

种植

葡萄酒园种植地区: Salemi (TP) 西西里島西部
葡萄品种: Inzolia
位置: 朝西
海平面: 300米
土壤种类: 粘土
葡萄树龄: 8年
葡萄株种植密度: 3500棵 (公顷)
种植方式: 水泥桩平行排列
产量: 9000-10000公斤 (每公顷)
收获季节: 9月

感官特性

颜色: 绿黄色
气味: 花香和热带果香味
鋼中的輕質泡沫: 5天
口感: 略微閃閃發光, 微苦, 干爽, 微酸, 帶有苦杏仁的余味。

饮用条件

饮用温度: 12度
饮用酒杯: 小口大肚杯
佐餐: 鱼类, 头道餐, 鲜酪