LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Inzolia
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Molino a Vento
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, peu épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% inzolia
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Le domaine Molino a Vento (littéralement Moulin à vent) fait partie de la maison Tenute Orestiadi. Les vignobles s'étendent autour de Gibellina, dans la Valle del Belìce, non loin de Trapani et de la côte ouest de la Sicile. Le nom Molino a Vento renvoit aux moulins à vent dont l'histoire, en Sicilie, est indissociable de celle du vin. C'est effectivement grâce à ces derniers que les hautes températures estivales sont atténuées, permettant par la même occasion des excursions thermiques exceptionnelles qui sont fondamentales au cycle vital de la vigne. Les conditions climatologiques et la situation des vignobles sont autant de conditions parfaites à la culture organique de deux cépages autochtones : Grillo et Nero d'Avola. L'Inzolia a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez développe des arômes intenses de pommes vertes et d'accacia, avec un beau côté minéral. La bouche est fraîche et savoureuse, avec une finale plutôt persitante.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Vignobles situés dans la Vallée du Belice, 300m d'altitude, exposition nord-est, Guyot. Sols alluviaux, argilo-sableux.
Rendement	4.200 pieds/ha - 12.000 kg/ha
Vendange	Fin août
Vinification	Les raisins sont pressés délicatement et fermentés à température contrôlée en cuves inox pendant 15 jours. Maturation en inox pendant 3 mois et 2 mois de bouteilles avant commercialisation.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	3 mois en cuves inox et 2 mois en bouteilles
Production	60.000