LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Strade Insolia
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Antica Tenuta del Nanfro
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% inzolia
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	La Tenuta Nanfro est installée dans le village de Caltagirone, à environ 80 km au sud-ouest de Catane. Ce domaine a été créé en 1989, après que les frères Lo Certo l'aient hérité de leur père. Il est entouré de 37 ha de vignobles appartenant à l'excellente appellation Cerasuolo di Vittoria et de 7 ha d'oliviers. Depuis 1998, les règles strictes de l'agriculture biologique y sont appliquées, signe tangible de l'engagement des deux frères. Aujourd'hui, la production est d'environ 200.000 bouteilles. On y travaille presqu'exclusivement avec des cépages locaux : nero d'avola et frappato pour les vins rouges et insolia pour les blancs. Tous les vins se distinguent par une belle finesse et une expression aromatique remarquable. Le Strade Insolia a une couleur jaune aux reflets verts et un nez aromatique très frais sur les agrumes et les fleurs. La bouche est nette, moyennement pleine, avec une très belle minéralité.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens
Origine	Vignobles suitués à Nanfro à 400m d'altitude. Sol argilo-sabloneux.
Rendement	70 quintaux par ha
Viticulture	Biologique
Vendange	1ère décade d'août
Vinification	Vinification classique en cuves inox à température contrôlée. Levures sélectionnées à la cave.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Cuves inox
Analytique	13% alcool