LICATA
WIJNFICHE

Naam	Inzolia
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Molino a Vento
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, niet kruidig, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	100% inzolia
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Wijndomein Molino a Vento (letterlijk vertaald Windmolen) is onderdeel van wijncoöperatie Tenute Orestiadi. De wijngaarden bevinden zich rond Gibellina, in de Belice vallei in de buurt van Trapani aan de westkant van Sicilië. De naam Molino a Vento verwijst naar de molens die in Sicilië onlosmakelijk verbonden zijn met de wijn door de wind. Het is immers de wind die de hete zomers verzacht en daardoor ongelofelijke variaties brengt in temperaturen, wat van vitaal belang is voor de wijnranken. De klimatologische omstandigheden en de ligging van de wijngaarden creëren perfecte voorwaarden voor het organisch cultiveren van twee autochtone en biologische variëteiten, nl. Grillo en Nero d'Avola. De Inzolia heeft een licht gele kleur met groene reflecties. In de neus vinden we groene appels en accacia met een leuke mineraliteit. De smaak is fris en is redelijk persistent.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels
Flesafsluiting	diam
Productie	60.000