



SETTESOLI

INZOLIA

Terre Siciliane IGT



VARIETÀ
100% Inzolia



SUOLO
L'Inzolia predilige terreni a medio impasto.



VENDEMMIA
Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre.



VINIFICAZIONE
La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE
Fresco e minerale, dal colore giallo carico con riflessi verdolini, sprigiona intense note di gelsomino, bergamotto e mela verde.



ABBINAMENTI
Esalta frutti di mare e calamari alla griglia ed è perfetto con le linguine all'astice.



FORMATO
75cl



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12 °C



GRADO ALCOLICO
12,5% vol



CONSERVAZIONE
3 anni



ADATTO AL CONSUMO VEGANO



BOTTIGLIA

Capacità: 75 cl / Codice EAN: 8000254001336
Dimensioni (altezza * diametro): 296 * 80,3 mm / Peso lordo: 1147 g

CARTONE

Codice EAN: 8000254001381
Unità per cartone: 6
Dimensioni (L * P * H): 250 * 170 * 300 mm
Peso lordo: 7,2 kg

PALLET

Cartoni per strato: 21 / Strati per pallet: 5
Cartoni per pallet: 105
Peso pallet pieno: 780 kg
Altezza pallet: 168 cm
Dimensioni pallet: 80 * 120 cm

