

Chiaramonte LINEA CLASSIC

Inzolia



Classificazione:	D.O.C. Sicilia
Vitigno:	Ansonica (Inzolia)
Zona di produzione:	agro di Trapani – Tenuta Dagala Borromeo
Tipo di terreno:	medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione:	sud-ovest (310 mt. s.l.m.)
Sistema di allevamento:	controspalliera con potatura Guyot
Piante per ettaro:	n° 5.000/5.500
Resa per ettaro:	7.600/7.800 kg
Vendemmia:	raccolta manuale. I-II decade di settembre
Temperatura di fermentazione:	14°-16°C
Periodo di fermentazione:	20 giorni
Vinificazione:	pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata
Affinamento:	3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera
Affinamento in bottiglia:	2 mesi
Grado alcolico:	12,5 % vol.
PH:	3,22 (val.medio)
Acidità totale:	5,85 g/l (val.medio)
I° vendemmia prodotta:	2001
Produzione annata:	120.000 bottiglie
Formati:	bottiglia da 75 cl.
Temperatura di servizio:	10°-12°C
Calice consigliato:	da bianchi giovani non strutturati
Note di degustazione	
Colore:	giallo paglierino sfumato e brillante, quasi verdolino;
Olfatto:	delicato e fine, con un ventaglio di profumi che ricordano la frutta esotica, principalmente l'ananas, il mango e la papaya, la mandorla, il lime, il fiore del gligine, l'iris e l'acacia, che si intrecciano con deliziose sfumature di erbe mediterranee;
Palato:	la freschezza è l'arma vincente di questo vino che, unita alla buona concentrazione del frutto, lo rende molto gradevole e beverino, saporito e vivace; chiusura eccellente, con un finale che richiama la mandorla e la salsedine marina;
Caratteristiche:	nettare compiutamente varietale, espressione impeccabile dell'uva che lo origina, pulsante e dinamico, che coniuga la linearità con la cristallina piacevolezza gustativa, esaltando le sue notevolissime caratteristiche di leggerezza e sapidità;