

TARENI INZOLIA

BIANCO IGT

Da terreni argillosi ricchi di ciottoli, un bianco dal gusto morbido e dai profumi di zagara, melone e pesca gialla.

CANTINE
PELLEGRINO
1880

TARENI



UVE

Inzolia in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Salemi e Mazara del Vallo

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: argilloso ricco di ciottoli levigati dall'erosione, detti cuti.

Altimetria: 160m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla prima decade di settembre. Vinificazione tradizionale in bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento di 2 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: delicato di zagara, accompagnato da dolci note di pera, melone e pesca gialla.

Gusto: morbido, con delicati sentori di melone cantalupo, cedro e limone.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a pesci dal gusto delicato e soubise di cozze e vongole. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

12% vol

FORMATO

75 cl

