



TAMBURELLO

DAGALA Inzolia 2018:

DENOMINAZIONE: I.G.P. Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE: C.da Pietragnella Monreale

TERRENO E VIGNETO: I vigneti si estendono per circa 2 ettari. La **coltivazione biologica**, il terreno e l'esposizione contribuiscono all'esaltazione dei profumi tipici di questo vitigno. Densità di impianto 4000-5000 piante per ettaro con allevamento a controspalliera con potatura a guyot singolo ed una resa di 100q/ha.

UVE: Inzolia

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di settembre in sintonia con i parametri di maturazione.

VINIFICAZIONE: Breve criomacerazione cui fa seguito, dopo diraspa pigiatura, una pressatura soffice; decantazione statica e lenta fermentazione termo controllata.

AFFINAMENTO: Acciaio inox per pochi mesi, imbottigliamento i primi di marzo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini

PROFUMO: Fresco, fruttato e floreale

SAPORE: Sapido, armonico ed equilibrato, persistente

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12°C

ABBINAMENTO: Antipasti marinati di pesce, frutti di mare, crostacei, piatti di pesce anche saporiti