



Tichè | Inzolia

Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

TIPOLOGIA: Bianco fermo I.G.P. Terre Siciliane.

UVAGGIO: 100% INZOLIA. Affascinante autoctono siciliano tutto da scoprire. Dal carattere coinvolgente, raffinato e suadente, esprime nel calice il terroir del luogo d'origine.

ANNATA: 2021.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Molto delicato con ricordi di iris, pesca gialla e bianca, albicocca, pera e un tocco di agrumi.

SAPORE: Fruttato, fresco con particolari note vanigliate che lo rendono molto elegante.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale, in terreni tendenzialmente argillosi e calcarei, prediletti per la produzione di vini bianchi fruttati e con sentori floreali.

CLIMA: Mediterraneo:

METODO DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro.

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C.

ABBINAMENTI: Ottimo con piatti a base di pesce e crostacei, ideale come aperitivo.

BEVIBILITA': 2/3 anni.

FORMATO: 0,750 ml.

VINIFICAZIONE: Dopo un'accurata selezione in vigna, le migliori uve vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto fermenta per 8/12 giorni a temperatura altamente controllata in vasche di acciaio. In seguito il vino viene conservato a 18/20 °C in serbatoi d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



Romano s.r.l.

Winery: C.da Ramotta - Partinico (PA) - Italia
Tel. +39 091.8486305 - +39 392.2548205
www.romanowinery.it - info@romanowinery.it