

DI
LE
GAMI



ZAFARÀNA



ZAFARÀNA INZOLIA BIOLOGICO

Classificazione:

Vino bianco IGT Terre Siciliane Inzolia

Luogo di produzione:

Contrada Zafarana - Trapani

Uve:

Inzolia 90% con varietà Internazionali coltivate in biologico

Resa per Ha:

Qli 60 circa su terreno di medio impasto a 350 m s.l.m

Epoca di vendemmia:

Dalla seconda settimana del mese di Settembre si effettua una raccolta manuale in Bins da 200 kg

Vinificazione:

Dopo una sosta per 12 ore in cella frigorifera, le uve vengono pressate sofficemente in ambiente riducente e fatte fermentare a bassa temperatura per circa 15 giorni. L'affinamento avviene in tanks di acciaio sulle fecce nobili e prosegue fino alla primavera successiva alla vendemmia, epoca dell'imbottigliamento. Prima di essere commercializzato un mese di sosta in bottiglia ne favorirà la piacevolezza e la complessità.

Gradazione alcolica: 13% vol

Bottiglie prodotte: 6000

NOTE ORGANOLETTICHE

Dal colore Giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è intenso e persistente con dolci note di fiori di zagara, banana appena matura, pesca e vaniglia in un complesso di armoniche percezioni olfattive che evidenziano la freschezza e la pulizia aromatica. In bocca è fresco con buon estratto sostenuto da buona acidità; le spiccate qualità aromatiche persistono evidenti, associate a una buona sapidità ben bilanciata da una equilibrata morbidezza. Accompagna formaggi freschi, antipasti di mare, piatti di pesce, crostacei, molluschi e frittute, ottimo con le polpette di sarde. Servire a 12 °C

ZAFARÀNA INZOLIA ORGANIC

Appellation:

IGT Terre Siciliane Inzolia organic white wine

Place of production:

District of Zafaràna - Trapani

Grapes:

90% of Inzolia, with organically cultivated international varieties.

Yield per hectare:

Approximately 60 quintals on medium textured soil at 350 meters above sea level

Harvest period:

Hand-picked in the second week of September, using bins of 200 kg.

Winemaking:

After 12 hours in the refrigerating room, the grapes are softly pressed in a reducing environment and are left to ferment at a low temperature for about 15 days. The aging occurs in steel tanks on the fine lees and goes on until the Spring after the harvest, bottling period. Before being commercialized, it benefits from resting for an additional month inside the bottle, enhancing its pleasantness and complexity.

Alcoholic content: 13% vol

Number of bottles produced: 6000

ORGANOLEPTIC PROFILE

Straw yellow coloured wine with greenish reflections. On the nose it is intense and persistent with sweet notes of orange blossom, ripe banana, peach and vanilla in a complex of harmonic olfactory perceptions that underline its freshness and aromatic sharpness. To the mouth it is fresh with a good extract favored by a good acidity; the strong aromatic qualities are evident and linked to a good savoriness, well equalized by a balanced softness. Suitable for fresh cheeses, fish starters, fish dishes, shellfish, mollusc and fried foods, excellent with anchovy patties. To be served at the temperature of 12 °C.