



EVRO'

Insolia Bio
Sicilia DOP / Patti Piccolo - Alcamo

EVRO'

INSOLIA / DOP SICILIA BIO // PATTI PICCOLO - ALCAMO

Evrò deve il suo nome alla regina Bianca di Navarra chiamata dagli storiografi siciliani "la regina Bianca". E bianche sono le bacche che danno vita a questo vino, insolia in purezza.

ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**
Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**
Uve - **insolia**
Esposizione - **nord, nord est**
Altimetria s.l.m - **350 m**
Tipologia di terreno - **medio impasto**
Anno d'impianto - **1975**
Densità di impianto ceppi/ettaro - **3.700**
Forma di allevamento - **controspalliera**
Potatura - **guyot**
Resa Kg/pianta - **1,80**
Epoca di vendemmia - **prima metà di settembre**
Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**
Vasche di fermentazione - **acciaio inox**
Temperatura di fermentazione in °C **15-16**
Durata della fermentazione in giorni **8**
Fermentazione malolattica **no**
Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**
Affinamento in bottiglia - **1 mese**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **13 %**
Zuccheri residui **2,16 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino con riflessi verdolini**
Odore - **profumo intenso, di qualità, fine. Le note floreali si accompagnano ad uno spiccato sentore di mela**
Sapore - **secco, asciutto ma non aggressivo. Di buon corpo e buona armonia**

E' un vino da seduzione. Oltre a essere stupendo intermezzo è anche perfetto aperitivo. Si accompagna ottimamente a frutti di mare, ostriche, aragoste, caviale

Temperatura di servizio **10 °C**