

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Insolia

**ASSULI**  
BAGLIO

# Carinda

VIGNETO CARCITELLA



## TIPOLOGIA

**Vino:** Bianco

**Classificazione:** Sicilia Doc

**Vitigno:** Insolia 100%



## VIGNETI

### **Zona di produzione:**

Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

### **Suolo:**

terreno di medio impasto, ricco in calcare e dalla buona dotazione minerale

**Altitudine:** 200-250 metri sul livello del mare

### **Viticultura:**

guyot contro spalliera con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

### **Clima:**

insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

### **Vendemmia:**

dalla prima alla seconda settimana di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

### **Vinificazione:**

pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata tra 14-16°C in contenitori d'acciaio

### **Affinamento:**

in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi

**Gradazione alcolica:** 12,5%

## ANALISI SENSORIALE

### **Visiva:**

giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli

### **Olfattiva:**

note finissime di frutta agrumata che richiama il fiore di zagara

**Gustativa:** fresco, sapido e minerale

### **Abbinamento:**

ottimo con antipasti di crostacei e frutti di mare e frittiture di pesce

**Temperatura di servizio:** 8-10° C



Una prima ipotesi vede l'Inzolia come il più antico vitigno Siciliano a bacca bianca. Per altri, invece, si tratterebbe di un vitigno originario della Francia importato in Sicilia dai Normanni. Di certo è tra le principali varietà autoctone siciliane.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Insolia

# Carinda



CARCITELLA VINEYARD



## TYPE

**Wine:** White

**Classification:** Sicilia Doc

**Varietal:** Insolia 100%



## VINEYARDS

**Production area:**

Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)

**Soil type:**

medium texture soil rich in limestone and good mineral endowment

**Altitude:** 200-250 m. above sea level

**Viticulture:**

guyot vertical trellis system with a medium-high plant density (5,000 plant/ha)

**Climate:**

insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

**Harvest period:**

from the first to the second week of September, depending each year on the ripening of grapes

## VINIFICATION AND AGEING

**Vinification:**

extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the must and fermentation at controlled temperatures (between 14°-16°C) in stainless steel tanks

**Ageing:**

lees aged 4/5 months in stainless steel tanks, then in bottles for at least 2/3 months

**Alcohol content:** 12,5%

## TASTING NOTES

**Visual:** straw yellow with greenish reflections

**Olfactory:**

delicate notes of citrus fruits recalling the orange blossom

**Taste:** fresh, sapid and mineral

**Pairing:**

excellent with seafood and shellfish starters and fish fry

**Serving temperature:** 8-10° C



A first assumption considers Inzolia as the oldest Sicilian white grape variety. According to others, it is a vine originating in France and imported into Sicily by the Normans. It is certainly one of the main indigenous Sicilian varieties.