



# SULICCENTI

## INSOLIA

### SICILIA

#### PROFILO TECNICO

APPELLAZIONE D'ORIGINE - Sicilia I.G.T.  
(Indicazione Geografica Tipica)  
TIPO DI VINO - Bianco  
COMUNE DI PRODUZIONE - Licodia Eubea (CT)  
VITIGNO - 100% Insolia  
ANNO D'IMPIANTO - 1998  
RESA PER ETTARO - 80 quintali  
SISTEMA D'ALLEVAMENTO - Spalliera  
DENSITA' DELL'IMPIANTO - 4000 /5000 ceppi per ettare  
EPOCA DI VENDEMMIA - 1 Decade di settembre  
VINIFICAZIONE - In bianco con pressatura soffice  
VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 150 hl.  
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 28° C.  
PERIODO DI MATURAZIONE -  
In acciaio per 4 mesi, ed affinamento in bottiglia  
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - 1 Decade di marzo  
DURATA DELLA MACERAZIONE - 12 giorni sulle bucce  
GRADAZIONE ALCOLICA - 13.50% vol.  
CAPACITA' INVECCHIAMENTO - 2 anni

#### TERROIR

ALTIMETRIA - 550 metri sul livello del mare  
MICROCLIMA - Inverni piovosi con temperature moderate, con estate calde e secche  
TIPOLOGIA DEL TERRENO -  
Medio impasto, tendente al calcareo

#### PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE - Giallo Paglierino  
PROFUMO - Note floreali di gelsomino, fiori bianchi di agrumi  
SAPORE - Fresco ed asciutto con una buona acidità in equilibrio con i profumi di frutta  
TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10 - 12°C.  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO -  
Antipasti di pesce, piatti non elaborati, verdure

#### TECHNICAL PROFILE

APPELLATION OF ORIGIN - Sicilia I.T.G.  
(Geographic Type Indication)  
TYPE OF WINE - Red  
GRAPE SOURCE - Licodia Eubea (CT)  
VARIETAL - 100% Nero d'Avola  
VINEYARD YEAR - 1995  
YIELD PER HECTARE - 80 tons  
CULTIVATION SYSTEM - Espallier  
PLANTING DENSITY - 4000 /5000 plants per hectare  
HARVEST PERIOD - Mid to end of september  
VINIFICATION - In red with maceration on skins  
FERMENTATION TANKS - Stainless-steel, 150 hl. capacity  
FERMENTATION TEMPERATURE - 25° / 30° C.  
AGEING - Refining in barriques for 12 months  
BOTTLING PERIOD - Early march  
MACERATION PERIOD - 5/8 days on skins  
ALCOHOL CONTENT - 13.50% vol.  
AGEING CAPACITY - 2 years

#### TERROIR

ALTITUDE - 550 meters above sea level  
MICROCLIMATE - Rainy winters moderate temperatures, and dry hot summers  
SOIL - Medium texture soil tending to compact, interspersed whit limy tufa

#### ORGANOLECTIC PROFILE

COLOR - Deep ruby red  
BOUQUET - Intense and persistent, with accents of small red fruits, such as bilberries  
TASTE - Tannic and well balanced, with spiky nuances that fill every angle of the mouth  
SERVING TEMPERATURE - 16 - 22°C.  
FOOD TO PAIR WITH - Meat dishes, mushrooms, and smoked cold cuts. Excellent with seasoned cheeses