

**SULLICENTI**  
**INSOLIA**  
D.O.C.  
**VITTORIA**





## PROFILO TECNICO

**APPELLAZIONE D'ORIGINE** - Vittoria D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata).

**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 in Bio.

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO** - 4000/5000 ceppi per ettaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA** - Ultima decade di Agosto.

**VINIFICAZIONE** - In bianco con pressatura soffice.

**VASCHE DI FERMENTAZIONE** - Acciaio inox 150 hl.

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** 15°C.

**PERIODO DI MATURAZIONE** - In acciaio per 4-6 mesi, ed affinamento in bottiglia.

**EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO** - Prima decade di marzo.

**GRADAZIONE ALCOLICA** - 13,00% vol.

**CAPACITÀ INVECCHIAMENTO** - 2 anni.

## TERROIR

**ALTIMETRIA** - 500 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 100%.

## TECHNICAL PROFILE

**APPELLATION OF ORIGIN** - Vittoria D.O.C. (Denomination of Origin Controlled and Guaranteed).

**TYPE OF WINE** - White.

**GRAPE SOURCE** - Licodia Eubea (CT).

**VARIETAL** - 100% Insolia.

**VINEYARD YEAR** - 1998.

**YIELD PER HECTARE** - 80 quintals.

**CULTIVATION SYSTEM** - Espallier in Organic.

**PLANTING DENSITY** - 4000/5000 plants per hectare.

**HARVEST PERIOD** - Last mind of August.

**VINIFICATION** - In white with soft pressing.

**FERMENTATION TANKS** - Stainless-steel, 150 hl. capacity.

**FERMENTATION TEMPERATURE** 15°C.

**AGEING** - In stainless-steel for 4-6 months, refining in bottle.

**BOTTLING PERIOD** - Mid march.

**ALCOHOL TENT** - 13,00% vol.

**AGEING CAPACITY** - 2 years.

## TERROIR

**ALTITUDE** - 500 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** - Straw-colored yellow.

**BOUQUET** - Floral hints of jasmine, and exotic fruit.

**TASTE** - Fresh, fruity, and dry. Well balanced acidity.

**SERVING TEMPERATURE** - 10/12°C.

**FOOD TO PAIR WITH** - Fish hors-d'oeuvres, simple and vegetables.