

Espressione naturale del territorio agrigentino, l'Inzolia d'Alessandro è un bianco molto elegante e piacevole. Al naso si sposano agrumi e fiori bianchi, il gusto lineare ed equilibrato esalta un'ottima acidità e sapidità. Sia in inverno che in estate; a tutto pasto esprime al meglio le sue caratteristiche

A natural expression of the Agrigento region, d'Alessandro's Inzolia is a white wine full of elegance and pleasure. Hints of citrus combine with fragrances of white flower to create a fine, balanced taste with just the right amount of acidity. Suitable for both winter and summer, its full character can be best enjoyed accompanied by fine food.



d'ALESSANDRO
AZIENDA AGRICOLA

**d'Alessandro - Azienda Agricola
Dalmin Srl**
P.Iva e CF 02528890847
www.dalmin.it info@dalmin.it

Inzolia

Zona viticola
Agrigento

Vitigni
Inzolia 100%

Tipologia di prodotto
Sicilia IGT

Terreno
Terreni limo-sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo.

Esposizione
Sud/sud-ovest

Altitudine
250/500 metri slm

Età media delle viti
12-14 anni

Densità di viti per ettaro
4000-5000

Sistema di allevamento
Controspalliera

Epoca della vendemmia
Metà settembre

Raccolta
Manuale

Fermentazione malolattica
Non svolta

Affinamento
Quattro mesi in vasca d'acciaio, per due in bottiglia prima della commercializzazione

Gradazione alcolica
12%

Temperatura di servizio
8-10 C°

Proposte di abbinamento
Antipasti di mare, prima a base di pesce, pesce crudo, pesce alla griglia e sushi.

Region
Agrigento

Grape variety
Inzolia 100%

Classification
Sicilia IGT

Soil composition
A medium texture of sand and silt with a slight alkaline reaction due to the presence of calcium.

Exposure
South/south-west

Altitude
250/500 m

Average vineyard age
12-14 years

Average planting density
4000-5000 per hectare

Planting method
Counter espalier

Harvest period
Mid September

Harvest method
Manuale

Malolactic fermentation
Not activated

Maturation and ageing
4 months in stainless steel tank, followed by 2 months in bottle before release on market

Alcohol level
12%

Serving temperature
8-10 C°

Best with
Fish appetizers and main courses, raw fish, grilled fish and sushi.

