



# Insolia

SICILIA IGT

## TERRITORIO

Comuni di Butera e Riesi in provincia di Caltanissetta.

## UVE

Insolia in purezza.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ricavato da uve raccolte ben mature e sottoposte a pressatura soffice, il mosto subisce una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ed è mantenuto sui lieviti per un periodo di sei mesi. Segue un affinamento di alcuni mesi in bottiglia.

## COLORE

Giallo paglierino dorato chiaro e luminoso, con lievi riflessi verdolini.

## PROFUMO

Ampio, con sentori di frutta esotica e fiori di ginestra.

## SAPORE

Ricco, armonico con delicati sentori di mandorla dolce.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 12°C.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con i primi a base di verdure, con zuppe di pesce, crostacei e con carni bianche.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% in volume.

## PRODUTTORE

Prodotto e imbottigliato all'origine dal viticoltore.

Feudo Principi di Butera - Contrada Deliella

93011 Butera - Caltanissetta

Tel. 0934 347726

Fax 0934 347851

e-mail: [info@feudobutera.it](mailto:info@feudobutera.it)

[www.feudobutera.it](http://www.feudobutera.it)

