



  
**PATRÌ**

**INZOLIA / DOC SICILIA**

*Frutto di una vigna che beneficia dei favorevoli influssi dei venti mediterranei, la nostra Inzolia sembra mantenere questo suo innato carattere "marino" regalandoci un vino fresco e minerale, con profumi caratteristici della varietà che lo rendono tipico e moderno al tempo stesso.*



## INZOLIA / DOC SICILIA

TERRITORIO / Sicilia centro – meridionale.

CLASSIFICAZIONE / D.O.C.

VITIGNO / Inzolia in purezza.

TERRENO / Argilloso-calcareo.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 300-350 m s.l.m

ESPOSIZIONE / Sud - Sud-Ovest.

ALLEVAMENTO / Vigneti allevati a spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 4.500.

RESA / 90 q/ha.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte di mattina presto per non abbattere il prezioso e delicato patrimonio aromatico tipico del vitigno. Il vendemmiato viene portato in cantina in tempi rapidi ed avviato immediatamente alla diraspatura ed alla pressa. Segue un ciclo di pressatura soffice ed il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, dopo il primo travaso, il vino viene lasciato maturare a contatto con le fecce fini e sottoposto a frequenti agitazioni che permettono di riportare in sospensione la feccia fine. Questo favorisce l'ottenimento di una struttura più ricca ed armonica, favorendo una positiva evoluzione degli aromi caratteristici. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per circa due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, cristallino di buona consistenza. Nel calice sprigiona un sensuale ventaglio aromatico che ricorda la frutta tropicale (ananas, lichi e mango), fiori di limone e cedro, arricchito da note di piante aromatiche e da una sottile mineralità che dona complessità ed eleganza. All'assaggio è caldo, morbido e sapido. Le note percepite al naso sono tutte presenti in bocca, con una freschezza che dona grandissima eleganza e beva infinita.

### ABBINAMENTI

Suntuoso l'accostamento con freschissimi gamberi rossi di Mazara e crudi di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 10-12° C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 13% vol.

Azienda Agricola Patri Rocco  
via Lombardia 1  
93016 Riesi (CL) – Italia  
T/F +39 0934 92 16 93  
+39 328 822 56 49  
info@cantinepatri.it  
P. IVA 00176880854

  
**PATRÌ**