

Valle dell'Acate – Tenuta Ibidini Insolia



Zona e comune di produzione: C.da Bidini- Acate (Rg) – Sicilia Orientale

Riconoscimento: D.O.C Sicilia Bianco

Tipologia del terreno: di medio impasto tendente al compatto, inframmezzato da tufi calcarei

Uva: Insolia

Sistema d'allevamento e densità d'impianto: controspalliera, cordone speronato, 3200-4500 piante/ha

Resa per ettaro: 9500 Kg

Periodo di vendemmia: prima e seconda decade di Settembre

Invecchiamento e affinamento: acciaio per 4 mesi e affinamento per almeno 2 mesi in bottiglia

Ten. Alc.: 12,00%

Colore: giallo verdolino

Profumo: sentori di agrumi e gelsomino

Sapore: molto fresco e fruttato, acidità in equilibrio

Abbinamenti: aperitivi, formaggi freschi, party wine

Servire: a 10° -12 °C