

dal 1882
AVIDE
Sicilia. Vigneti e Cantine

MARIASTELLA

Insolia I.G.T. Sicilia



Gradazione:	12,00%
Uve:	Insolia 100%
Impianto:	spalliera da 2,20x0,90mt
Terreno:	argilloso
Zona di produzione:	Pirra
Altitudine:	190 mt.
Resa:	100 q.li/Ha
Vinificazione:	in bianco con pressatura soffice
Fermentazione:	termoregolata
Bottiglia:	“Borgognotta” da 750 cc con tappo in sughero
Peso a vuoto:	620 gr
Capsula:	termoretraibile
Confezione:	cartoni da 6 bottiglie
Conservazione:	in ambiente controllato a riparo dalla luce e a temperatura di 14°
Temperatura di servizio:	12-14°C

Colore giallo brillante, al naso nettamente caratterizzato dal vitigno fruttato equilibrato, gusto molto delicato, dominato dalla sensazione di ananas e mela golden