



MARIASTELLA

INSOLIA I.G.T. SICILIA

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

GRADAZIONE:	12,00%
UVE:	Insolia 100%
IMPIANTO:	Spalliera da 2,20x0,90mt
TERRENO:	Argilloso
ZONA DI PRODUZIONE:	Littieri
ALTITUDINE:	190 mt.
RESA:	100 q.li/Ha
VINIFICAZIONE:	in bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE:	Termoregolata
BOTTIGLIA:	“Borgognotta” da 750 ml
CHIUSURA:	Tappo in sughero
PESO A VUOTO:	620 gr.
CAPSULA:	Termoretraibile
CONFEZIONE:	Cartoni da 6 bottiglie
CONSERVAZIONE:	In ambiente a riparo dalla luce a temperatura di 14°
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10-12°C