

## PITHOI

Insolia



### DESCRIZIONE:

*I Pithoi erano anticamente contenitori utilizzati per la fermentazione di vini di qualità, capaci di conferire sapori e profumi pregevoli. Vino dal sapore giallo paglierino, con profumo tipico gradevolmente fruttato, dal sapore secco ed equilibrato. Si abbina ottimamente con piatti a base di pesce, formaggi e pietanze dai delicati sapori.*



### CLASSIFICAZIONE:

*I.G.P Terre Siciliane*

### ZONA DI PRODUZIONE

*Colline iblee*

### TERRENO E ALTIMETRIA

*Sabbie rosse, 170 m. slm*

### UVE IMPIEGATE

*100% Insolia*

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

*Controspalliera,  
cordone speronato*

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

*8 - 10 anni*

### RESA PER ETTARO:

*100 Q.*

### VINIFICAZIONE:

*Crio-macerazione per 12 ore  
con le bucce e fermentazione  
a freddo*

### AFFINAMENTO:

*3 mesi in acciaio  
e 1 mese in bottiglia*

### GRADAZIONE:

*12% vol.*

### FORMATI:

*bottiglia cl. 75*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

*10° - 12°*