



SANU Insolia

Provenienza <i>Production area</i>	Sicilia Occidentale <i>Western Sicily</i> Valle del Belice, Gibellina Insolia - I.G.P. Terre Siciliane
Uve <i>Grapes Variety</i>	Spalliera Guyot
Sistema di allevamento <i>Cultivation System</i>	<i>Guyot Pruning</i>
Densità <i>Plants density</i>	4000-5000 Piante/ha <i>4000-5000 plants/ha</i>
Altezza <i>Altitude</i>	400-500 s.l.m <i>400-500 a.s.l.</i>
Resa <i>Production</i>	80-90 ql./ha <i>80-90 hls/ha</i>
Affinamento <i>Refining</i>	In silos di acciaio inox <i>In steel tanks</i>
Colore <i>Colour</i>	Giallo paglierino <i>Light yellow</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Fine e persistente con note di frutta, agrumi e floreale <i>Light and persistent, with notes of fruit, citrus and floral</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Secco, equilibrato e di intensa persistenza <i>Dry, equilibrated nicely persistent</i>
Abbinamenti <i>Food pairings</i>	Ideale con crostacei e secondi piatti di pesce <i>Ideal with shellfish and second courses of fish</i>
Grado Alcolico <i>Alcohol</i>	12.00 % Vol