



EVRO'

INSOLIA / DOP SICILIA BIO // PATTI PICCOLO - ALCAMO

Evrò deve il suo nome alla regina Bianca di Navarra chiamata dagli storiografi siciliani "la regina Bianca". E bianche sono le bacche che danno vita a questo vino, insolia in purezza.

ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**

Uve - **insolia**

Esposizione - **nord, nord est**

Altimetria s.l.m - **350 m**

Tipologia di terreno - **medio impasto**

Anno d'impianto - **1975**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **3.700**

Forma di allevamento - **controspalliera**

Potatura - **guyot**

Resa Kg/pianta - **1,80**

Epoca di vendemmia - **prima metà di settembre**

Condizione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **15-16**

Durata della fermentazione in giorni **8**

Fermentazione malolattica **no**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **1 mese**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **13 %**

Zuccheri residui **3,6 g/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino con riflessi verdolini**

Odore - **profumo intenso, di qualità, fine. Le note floreali si accompagnano ad uno spiccato sentore di mela**

Sapore - **secco, asciutto ma non aggressivo. Di buon corpo e buona armonia**

E' un vino da seduzione. Oltre a essere stupendo intermezzo è anche perfetto aperitivo. Si accompagna ottimamente a frutti di mare, ostriche, aragoste, caviale

Temperatura di servizio **10 °C**

EVRO'

Insolia Bio

Sicilia DOP / Patti Piccolo - Alcamo