

Agricola Millami

MILLAMI LAYLA INZOLIA IGP TERRE SICILIANE
VIN0482-23

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
ELEMENTO PRIMO	INZOLIA
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	12.50
TAPPO	Tecnico

Vinificazione e Affinamento

100% inzolia proveniente da Contrada Birgi a Marsala, a pochi metri dal mare, da una vigna di circa 10 anni coltivata a contospalliera; il vigneto è gestito secondo i dettami tradizionali, nel rispetto dell'ambiente e senza l'utilizzo della chimica, la raccolta avviene manuale nella prima decade di settembre; vinificato in acciaio con macerazione carbonica a grappolo intero per 9 giorni. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Pressatura con torchio idraulico verticale. Nove mesi in acciaio e tre mesi in bottiglia.

Descrizione Vino

Colore dorato intenso e brillante, naso ampio di macchia mediterranea, elicrisi essiccato, camomilla e miele, strutturato e pieno ma ben bilanciato ed armonioso.

