

# Agricola Millami

MILLAMI LAYLA INZOLIA IGP TERRE SICILIANE  
VIN0482-23

## Scheda tecnica

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

## 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.

