



INTEGRALI BIO

# NATYR INSOLIA

Terre Siciliane IGT

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE SINCERA DELL'ORANGE WINE.



## UVAGGIO

Insolia biologico



## TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

## TERROIR E ALTITUDINE

L'Insolia cresce su suoli a medio impasto e argillosi ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

## VENDEMMIA

Nel mese di settembre.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve e una pressatura soffice avviene la fermentazione spontanea sulle bucce, senza aggiunta di solfiti. L'affinamento avviene su lieviti autoctoni per 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino evolve in vetro per circa 12 mesi.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo dorato intenso, il nostro Natyr Insolia presenta sentori speziati e agrumati con note di arancia candita, fiori di camomilla e zagara. Al palato è sapido e minerale, con un finale pieno che conferma le note olfattive.

## ABBINAMENTI

È il vino ideale per accompagnare aperitivi a base di salumi e formaggi stagionati e si sposa bene con il salmone alla griglia.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



FORMATI DISPONIBILI 0,75 L