



# FIRRIATO

CHIARAMONTE

D.O.C. SICILIA INZOLIA



## Denominación

D.O.C. Sicilia  
**Marca** Firriato  
**Región de la elaboración**  
Sicilia



## Crianza

Pasa 3 meses en sus lías en tanques de acero inoxidable con remontaje diario.



## Uvas

Inzolia 100%



## Datos analíticos

- **Alcohol** 12,5% vol.
- **PH** 3.22
- **Acidez total** 5,85 g/L



## Zona de producción

- **Suelo** textura media con tendencia arcillosa.
- **Orientación viña** Sur-Oeste
- **Altitud viña** 310 metros
- **Densidad plantas** 5000/Ha
- **Rendimiento** 78 quintales /Ha
- **Vendimia** manual los últimos días de Septiembre.



## Análisis sensorial

- **Vista** amarillo pajizo con reflejos verdosos.
- **Nariz** delicado, con notas de fruta exótica como mango, papaya, piña, lima. Hierbas mediterráneas.
- **Boca** fresco, sávido, vivaz. Final a almendra y sal marina.



## Proceso vinificación

- **Fermentación** Prensado suave y fermentación a temp. Controlada de 14-16°C durante 20 días.



## Armonía

Ideal con entrantes, carnes blancas, pescado y marisco.



Cód | 1000337

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6 | Cajas/palet - | Cajas/estrato -

xTRa Wine (2018) – 87/100  
James Suckling (2015) – 93/100



[negrini.es](http://negrini.es) [info@negrini.es](mailto:info@negrini.es) 34 916 011 440

**negrini**

TINTO BLANCO ROSADO ESPUMOSO FRIZZANTE MOSCATO APERITIVO LICORES