



Producteur : Feudo Montoni

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 33.25 \$

Appellation : Terre Siciliane IGT

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Sicile

Géologie du sol : Sol sableux/argileux à 500m d'altitude.
Exposition Est.

Encépagement : Inzolia (100%)

Âge moyen des vignes : 30 ans.

Vinification : Fermentation dans des cuves de ciment, en contact avec les peaux pendant un quart du processus.

Élevage : levage sur lies avec bâtonnage en cuves de ciment pendant 6 mois.

Accord vin et mets : Poissons grillés, crudo, viandes blanches, fromages frais ou servir en apéritif.

Revue de presse :

Alison Napjus, [winespectator.com](https://www.winespectator.com), Nov 2022

Inzolia (Insolia): Lightly freshy and softly acidic, with floral, almond and spice character. Try: Feudo Montoni Inzolia sicilia Fornelli 2021