



**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