

PALMENTO INZOLIA SICILIA IGT



PRODUTOR



CANTINE SETTESOLI



VINO BIANCO
SICILIANO



ITÁLIA



SICILIA



2024

CARACTERÍSTICAS



100% INZOLIA



06 MESES EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL SOB
TEMPERATURA CONTROLADA

VINIFICAÇÃO

A colheita ocorre nos primeiros dias de setembro. Fermentação sob para tanques de aço inoxidável, o mosto é transferido para afinamento durante 06 meses. Posteriormente, é engarrafado e permanece um mês em cave para finalização do processo de estabilização.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



APERITIVO



CARBONARA



PIZZAS NO GERAL



PAELLA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Cor amarelo palha brilhante com reflexos dourados.

Olfato: Aromas frescos de frutas cítricas, como limão e maçã verde, com um toque floral delicado.

Paladar: Leve e fresco, com boa acidez e sabor frutado, proporcionando uma sensação de equilíbrio e frescor.



12,5 %



08 C°~12 C°



mkt@italiamais.com.br



+55 11 3044-1116