

GUASTELLA

Insolia

Grape Varieties

Grado alcolico: 13% vol.

Comune di produzione: Monreale (PA)

Uve: 100% Insolia

Anno di impianto: 1997 • 2006

Altimetria: da 340 a 400 mt. S.l.m.

Tipologia terreno: medio impasto, tendente all'argilloso tessitura mediamente fine

Resa per ettaro: 90 • 100 Ql.

Sistema di allevamento: spalliera

Densità di impianto: 4000 piante per ettaro

Sistema di potatura: guyot

Periodo di vendemmia: seconda, terza decade di settembre

Vinificazione: pigia-diraspatura, pressatura soffice e decantazione statica del mosto; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione a temperatura controllata ed affinamento in acciaio

Alcohol: 13% vol.

Production area: Monreale (Pa)

Varietal: Insolia 100%

Installation: 1997 • 2006

Altitude: from 340 up to 400 m a.s.l.

Type of soil: mixed, tending toward the clay soil

Yield per hectare: 90 • 100 Ql.

Cultivation: espallier at a density of 4000 vines per hectare

Trimming: guyot

Grape harvest: late september

Vinification: soft pressing and static decanting; fermentation at a controlled temperature and a period in stainless steel containers.



INSOLIA

SICILIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

GUASTELLA
AZIENDA VITIVINICOLA

notes