



INSOLIA

TERRE SICILIANE I.G.T.

Nato da uve Insolia in purezza, questo bianco esprime la tipica eleganza mediterranea del vitigno, coltivato in vigneti a elevata altitudine, ideale per garantire concentrazione aromatica e finezza.

La vinificazione prende avvio con una macerazione a freddo del mosto fiore a 8°C per circa 8 ore, tecnica che permette di preservare freschezza e fragranza. Segue una pressatura soffice, quindi una decantazione a freddo prima della fermentazione, condotta a 18–20°C per esaltare il profilo varietale più autentico.

Il vino riposa poi almeno 4 mesi sulle fecce fini in acciaio, arricchendosi di struttura e complessità, per quindi completare il proprio percorso con un affinamento in bottiglia.

Nel calice si presenta armonioso, nitido e coerente, un'espressione luminosa dell'Insolia nella sua veste più genuina e territoriale.

Vitigni: Insolia 100%

Alcol: 12.5%

Formato: 0.75l

Info: Contiene Solfiti - Prodotto in Italia

IL PREZZO INCLUDE

Cassa da sei bottiglie, consegna in villa

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Le consegne vengono effettuate dal Lunedì al Sabato (Domenica e festivi esclusi) in base al giorno di check in in villa.

La vendita di bevande alcoliche è riservata ai maggiorenni (18+). Emma Villas e i partner incaricati possono richiedere un documento di identità al momento della consegna o della messa a disposizione presso la villa. In mancanza di idonea prova dell'età, la consegna non verrà effettuata.

