CALEO

Dalla Toscana alla Sicilia passando per Abruzzo e Puglia: questo è Caleo. Un itinerario nel centro sud Italia, per assaporare i diversi paesaggi da est ad ovest carpendo l'unicità e la diversità racchiuse in ciascuna area. Ogni vino di questa linea è ottenuto da vitigni autoctoni che esprimono nel calice tutto il terroir dei luoghi d'origine.

INZOLIA TERRE SICILIANE IGT

Uve:	Inzolia
Denominazione:	TERRE SICILIANE IGT
Area di produzione:	Sicilia
Clima:	La Sicilia, la «Terra del sole», ha un clima mediterraneo lungo le coste, mentre nelle zone più interne e collinari vira al continentale, con inverni moderatamente freddi ed estati calde.
Vendemmia:	Metà Settembre
Bevibilità:	2/3 anni
Formati:	750 ml
Temp. di servizio:	10/12 °C
Alcol:	13% Vol

Colore giallo paglierino a volte carico e talora con riflessi verdognoli

Buona struttura e un caratteristico bouquet fruttato, di ananas, banana e frutta bianca matura

In bocca è persistente e sapido

Ideale con i piatti di pesce, sia crudo che alla griglia, è un ottimo abbinamento anche alle verdure grigliate

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto fermenta per 8/12 giorni a temperatura controllata, 15/17 ° C, in vasche di acciaio inox. Il vino viene quindi conservato a 18/20 ° C in serbatoi di acciaio inossidabile fino al momento dell'imbottigliamento.