












REDALÌ

INSOLIA | IGT TERRE SICILIANE

 TIPOLOGIA Bianco - IGT Terre Siciliane	 VITIGNO Insolia	 VINIFICAZIONE In bianco a temperatura controllata
 AFFINAMENTO In acciaio e successivamente in bottiglia	 COLORE Tenuie giallo paglierino	 PROFUMO Fruttato con note di pesca bianca e mela verde
 AL PALATO Fresco e fragrante con buona sapidità	 GRADAZIONE 12,5% vol.	 TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°-10° C

 TYPE OF WINE White - IGT Terre siciliane	 GRAPE VARIETY Insolia	 VINIFICATION White vinification at controlled temperature
 AGING In stainless steel and then in bottles	 COLOUR Light straw-yellow	 BOUQUET Fruity with notes of white peaches and green apples
 ON THE PALATE Fresh, fragrant and savory	 ALCOHOL CONT. 12,5% vol.	 SERVING TEMPERATURE 8°-10° C

ABBINAMENTI

Antipasti, primi e secondi di pesce.

MATCHES

Appetizers, first and second courses seafood dishes.