



MASSERIA DEL FEUDO



INZOLIA

Vigneto: Vigna Giovane 480 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto calcareo

Sistema allevamento: cordone speronato

Uve: Inzolia 100% raccolte a mano

Produzione per ettaro: 100 quintali

Epoca vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione: Diraspapigiatura, Pressatura soffice, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 10 giorni a temperatura controllata, breve affinamento in inox.

Vineyards: Vigna Giovane 480 mt a.s.l.

Land: medium texture and average limestone

Pruning system: spurred cordon.

Grape: Inzolia 100% manual harvest

Yield per hectare: 100 quintals.

Harvest: third decade of September.

Winemaking: Destalking, soft pressure, fermentation through indigenous yeasts in stainless vats for 10 days at 17°C, short refining in bottle.