

BORGO  
SANLEO



## Insolia



**KLASSIFIZIERUNG**  
Terre Siciliane IGT



**PRODUKTIONSGBIET**  
Sizilien



**REBSORTE**  
Insolia



**ALKOHOLGEHALT**  
12,5% Volumenprozent



**ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE**  
750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden abgebeert und sanft gekeltert. Der klare Most wird bei einer kontrollierten Temperatur von 18° - 20° C. gegärt, um die Aromen der Trauben zu bewahren und hervorzuheben. Der Wein bleibt vor seiner Abfüllung für zirka 3 Monate auf seinen natürlichen Hefen liegen.

### FARBE

Leuchtend und glänzend Strohgelb.

### BOUQUET

Blumig, erinnert an Ginster, mit intensiven fruchtigen Noten.

### GESCHMACK

Frisch und delikater, mit Nuancen von reifer Frucht und einem elegantem und nachhaltigem Abgang.

### SERVIERTEMPERATUR

Wird kühl serviert, zu 10° - 12° C.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dies ist ein vielseitiger Wein, wegen seiner Ausgewogenheit ist er perfekt als Aperitif und passt gut zu leichten Vorspeisen, hellem Fleisch, Fisch- oder Gemüsespeisen.