

15 Novembre 2019

## Inzolia Sicilia Igt Terre Siciliane, il profumo della riscossa di un antico vitigno

Questo vino bianco fresco e aromatico è perfetto per accompagnare gran parte delle specialità siciliane, a partire dai piatti di pesce



Sicilia

L'**Inzolia Sicilia Igt Terre Siciliane** è un vino bianco **fresco e aromatico** dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Se al naso concede profumi di frutta esotica, al palato si fa apprezzare per il suo **gusto pieno, morbido e armonico**, capace di accompagnare gran parte delle specialità siciliane.

L'inzolia, noto anche come Ansonica, è il più antico vitigno autoctono della Sicilia che si è poi diffuso anche in altre regioni italiane come Sardegna, Lazio e Toscana. Si tratta di un vitigno molto resistente anche a climi molto secchi. Non a caso ha una foliazione piuttosto scarsa, una caratteristica che rende necessaria una minore disponibilità d'acqua per la crescita della pianta. Il grappolo è conico con due grappoletti ai lati e l'acino è ovoidale di un colore giallo marcato.

Furono i greci, arrivati nell'isola verso la metà dell'VIII secolo a.C., ad avviare la coltivazione del vitigno. Nonostante la lunga storia, è soprattutto negli ultimi anni che la coltivazione dell'Inzolia ha ottenuto **crescente fortuna**. Tra la fine degli anni '80 e i primi anni '90 del secolo scorso si consolida la capacità siciliana di produrre vini bianchi di qualità con vitigni autoctoni come l'Inzolia.

Come dispone il disciplinare dell'indicazione geografica tipica 'Terre Siciliane', quando in etichetta viene indicato il nome del vitigno, quest'uva deve essere presente per almeno l'85% e il restante 15% può essere di qualsiasi altra varietà a frutto bianco a discrezione del produttore, senza l'obbligo di specificazione in etichetta. In realtà oggi l'Inzolia è proposto **anche in purezza**, ovvero con il 100% di uva Inzolia. Un modo per valorizzare ancor più il vitigno siciliano.

Grazie alle sue caratteristiche aromatiche e il suo **bouquet raffinato**, l'Inzolia esprime al meglio il territorio

siciliano. Sulla tavola accompagna perfettamente antipasti, pesce, carni bianche, verdure grigliate e formaggi a pasta morbida.

La temperatura di servizio è tra i 10 e i 12 °C.

---