



MONOVARIETALI

**INSOLIA** SICILIA I.G.T.

---

**UVE**

Insolia 100%.

---

**ZONA DI PRODUZIONE**

Salemi (TP), Monreale (PA).

---

**ESPOSIZIONE**

Sud-est.

---

**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI**

10 anni.

---

**ALLEVAMENTO**

Vigneti allevati in collina con una densità di ceppi per ettaro pari a 4200.

---

**RESA**

75 q di uva per ettaro.

---

**VENDEMMIA**

Manuale, nella prima decade di settembre.

---

**VINIFICAZIONE**

Macerazione a freddo delle bucce con il mosto fiore ad una temperatura di 8°C per circa 12 ore, successiva pressatura soffice. Decantazione a freddo e fermentazione ad una temperatura di 18°-20°, permanenza sulle fecce fini in acciaio per almeno 4 mesi e successivo affinamento bottiglia.

Contrada San Carlo  
90047 Partinico (PA) - Italia  
Tel. +39.091.8903456  
Fax +39.091.8907933  
www.cusumano.it  
cusumano@cusumano.it

