

TERROIR

100% Menfi
5 vitigni autoctoni
5 suoli · 5 cru

Le vecchie vigne di Inzolia sono l'eredità sulla quale ho costruito la mia idea di viticoltura.

Derivano dalla selezione massale dei cloni originari che mio nonno piantò negli anni '20: un patrimonio genetico e affettivo inestimabile.

“

PERCHÉ DIETRO LE CASE

Dietro le Case è il nome del vigneto piantato da mio padre negli anni '60 dietro le vecchie case di Tenuta Belicello.

”



Dietro
le Case

Inzolia vecchie vigne Menfi DOC 2024

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Giallo dorato brillante, denso e luminoso



PROFUMI

Un bouquet complesso di ginestra e fiori di camomilla, che evolve verso la mela gialla matura e chiude su fresche note balsamiche di timo



BOCCA

Sapida, piena e avvolgente morbidezza; il sorso è materico, segnato da sentori marini

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, prima metà di settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio, con macerazione sulle bucce per 48 ore
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 4 mesi in anfora sulle fecce fini, con bâtonnages settimanali per donare complessità e respiro al vino

DATI TECNICI

Uve	100% Inzolia	Alcol	12,5%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigna Dietro le Case	Produzione	2.800 bottiglie
Suolo	Calcareo-argilloso, ricco di scheletro, su sedimenti vulcanici	Evoluzione	3-6 anni

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●○	●●○○	●●●●○	●●●●○

ABBINAMENTI

Grandi piatti di mare: crostacei, molluschi e zuppe di pesce nobile. La naturale dolcezza della materia prima marina viene esaltata dalla profonda sapidità del vino.

DIETRO LE CASE IN BREVE

★ INZOLIA DA VECCHIE VIGNE, SAPIDA, MATERICA E AFFINATA IN ANFORA



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi