

Fresca come la brezza marina, l'**Inzolia** delle vigne giovani di Belicello è un vino versatile, piacevole, dal sorso sapido e appagante, reso armonioso da una tessitura morbida e scorrevole e da un'acidità mai troppo invadente.



# tì vitti

## Inzolia Menfi DOC 2022

### PERCHÉ TIVITTI?

**Tivitti** è una parola siciliana che significa “ti ho visto”: un antico gioco di carte a cui sfidavo la zia Anna nei piovosi pomeriggi invernali.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fin dal suo colore paglierino brillante con sfumature dorate, il calice rimanda la luce delle mattine siciliane; nel suo bouquet ampio ed espressivo si riconoscono sentori di agrumi, fiori di mandorlo, ginestra e pesca bianca. Il vino ha un finale molto sapido, grazie ai minerali marini di cui il suolo di Belicello è ricchissimo.

### VINIFICAZIONE

La vendemmia si svolge durante la notte nella prima settimana di Settembre. Dopo una macerazione di 36 ore, **Tivitti** fermenta da *pied-de-cuve* di lieviti selvaggi in vasche di acciaio e affina per 2 mesi sulle fecce fini.

### ABBINAMENTI

**Tivitti** è perfetto con il pescato fresco del Mediterraneo: frittura di gamberetti e bavette ai frutti di mare sono i miei piatti preferiti, che giocano con la sapidità del vino esaltando il sapore del mare.

### UVE

100% Inzolia piantata in Tenuta Belicello, Vigne in Costa.

### SUOLO

Prevalentemente argilloso-calcareo con scheletro abbondante. L'ottima presenza di minerali arricchisce le uve di piacevole complessità, buona struttura e sviluppo aromatico.

### DATI

Produzione totale: 13.500 btg  
Alcol: 12%  
Zuccheri residui: 1.7 g/l  
Acidità totale: 5.53 g/l  
Solforosa totale: 30 mg/l



**CANTINE BARBERA**  
vignaiolo in menfi  
no tricks, no frills, just wine