

EASY MENFI

Vini senza fronzoli,
facili da bere e nati
per essere condivisi

Fresca come la brezza marina, l'Inzolia delle vigne giovani di Belicello è un vino vibrante, dove la fragranza agrumata incontra una scia salina persistente.

Un sorso immediato, specchio fedele di grande carattere territoriale.



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.

tivitti

Inzolia Menfi DOC 2025

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati



PROFUMI

Note nitide di agrumi, fiori di mandorlo e ginestra, con un finale di pesca bianca



BOCCA

Fresca e dinamica; la sapidità dà ritmo al sorso, che si distende su una piacevole avvolgenza e chiude con un persistente finale iodato

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, prima decade di settembre
- Macerazione a freddo per 24 ore
- Fermentazione da pied-de-cuve di lieviti selvaggi in acciaio
- Affinamento: 6 mesi sulle fecce fini per affinare la complessità e la stabilità naturale

DATI TECNICI

Uve	100% Inzolia	Alcol	12%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne in Costa	Produzione	8.500 bottiglie
Suolo	Argilloso-calcareo, con scheletro arrotondato		

STRUTTURA

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

ABBINAMENTI

Perfetto con il pescato fresco del Mediterraneo: frittura di gamberetti, bavette ai frutti di mare, seppie alla griglia.

TIVITTI IN BREVE

- ★ VINO FRESCO, SAPIDO E IMMEDIATO
L'INZOLIA CONTEMPORANEA, IDEALE PER WINE BAR E RISTORAZIONE INFORMALE