

MOSCATO LIQUOROSO TERRE SICILIANE

Da uva zibibbo coltivata nella provincia di Trapani, un ottimo vino da dessert, aromatico, intenso e fruttato.



UVE

Zibibbo

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani, agro di Marsala e Mazara del Vallo

TERROIR

Terreno: medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso

Altimetria: pochi metri sul livello del mare

Clima: Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione pellicolare per 10 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino. Affinamento di 6 mesi in vasca e 2 in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Colore: ambra chiaro.

Profumo: aromatico, intenso e fruttato

Gusto: pieno e armonico

ABBINAMENTI

Dolci secchi in genere. Servire a 10°-12°C.

GRADO ALCOLICO

16% vol.

FORMATO

75 cl