



Zibibbo Liquoroso



STILE

Prodotto da una selezione di uve Zibibbo, questo vino dal colore dorato ha un intenso aroma di fiori d'arancio, limoni, miele ed acacia. Al palato è dolce ed avvolgente con un finale pieno e lungo.

VIGNETI

Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, in provincia di Trapani, a 350m s.l.m. su un terreno di medio impasto tendente al calcareo. Le viti sono piantate con esposizione ad est seguendo il sistema a spalliera, con potatura a guyot

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione pellicolare di circa 12 ore avviene la pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (17° – 18° C.). Successivamente, si aggiunge il distillato di vino fino a circa 16° per bloccare il processo fermentativo e preservare così la maggior parte degli zuccheri del mosto.

UVE	Zibibbo (Muscat of Alexandria)
ZONE DI PRODUZIONE	Provincia di Trapani, Sicilia occidentale
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO	Delicato ed aromatico con note di fiori di arancio, acacia e miele.
GUSTO	Morbido e persistente con una sorprendente vivacità nel finale.
ABBINAMENTI	Servito fresco tra 5 e 7 C°, è ottimo come aperitivo. Si accompagna a formaggi, frutta o dessert.
TAPPO	Diam 5
VENDEMMIA	Fine settembre / inizio ottobre
DATI TECNICI	Alc:16% AT: 5,30g/l ZR:130g/l pH: 3.45