

TERRITORIO DI ORIGINE - Vigneti coltivati nell'entroterra di Noto e Trapani.

VITIGNO - Moscato di Alessandria e Moscato Bianco.

TIPO - Vino Liquoroso.

CLASSIFICAZIONE - IGT Sicilia.

TERRENO - Noto: terre bianche fortemente calcaree ed aride.

Pantelleria: di origine vulcanica, molto scuro e ricco sali minerali.

ALTIMETRIA - In entrambi i casi tra i 50 ed i 150 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a spalliere potate a cordone speronato nella zona di Noto e ad alberello classico adagiato in piccole "coche" al riparo dai forti venti africani a Pantelleria.

CLIMA - Insulare caldo arido e molto ventoso.

VENDEMMIA - Manuale, a maturazione avanzata nella I settimana di settembre.

VINIFICAZIONE - Pressatura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18° C.) per raggiungere il tenore alcolico di 5° - 6°. Aggiunta di distillato di vino sino a circa 15° per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto e i loro aromi.

MATURAZIONE - Sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale.

AFFINAMENTO - Almeno 2 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE - oro brillante con lievi riflessi topazio.

PROFUMO - intenso ed armonico, delicatamente moscato con netti sentori di salvia, fiori di acacia ed albicocca

SAPORE - pieno, morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi e uva passa.

GRADO ALCOLICO - 15,5% in vol.

RESIDUO ZUCCHERINO - 125 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - Per il dessert 14° - 16° C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICI - Ideale con tutta la pasticceria. Da provare a temperatura di 8°-10° C., con la frutta e il gelato.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente fresco (13° - 15° C.), non umido, al riparo dalla luce.

DURATA - È un vino da bersi preferibilmente entro tre anni.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2009



■ Moscato Bianco

■ Moscato di Alessandria