

TERRITORIO DI ORIGINE - Vigneti coltivati sull'isola di Pantelleria ed in provincia di Trapani.

VITIGNO - Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

TIPO - Vino Liquoroso.

CLASSIFICAZIONE - IGT Sicilia.

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

VINIFICAZIONE - Pressatura soffice dell'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 16° per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto con i loro gli aromi.

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

AFFINAMENTO - Almeno 2 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE - oro antico brillante con decisi riflessi topazio.

PROFUMO - intenso ed armonico, complesso e deciso di moscato, con netti sentori di albicocca.

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

GRADO ALCOLICO - 16% in vol.

RESIDUO ZUCCHERINO - 135 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 12° - 16° C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICI - Ideale coi dolci, frutta fresca e secca. Splendido con formaggi piccanti.

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

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

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2009.



 Zibibbo

