

ZIBIBBO LIQUOROSO BIO

VINO LIQUOROSO IGT

Nato in una terra ricca e generosa coltivata in modo naturale, in piena armonia e rispetto dell'ambiente. Il suo profumo è intenso, con note di agrumi e zagara e piacevoli sentori di pesca gialla, cedro e melone.

UVE

Zibibbo in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso.

Altimetria: da 0 a 300m sul livello del mare.

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella prima e seconda decade di settembre. Macerazione per 6-8 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino. Affinamento per 6 mesi in vasca a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: intense note di agrumi e zagara e piacevoli sentori di pesca gialla, cedro e melone.

Gusto: elegante e persistente, con note di pesca gialla, melone, agrumi e mandorla.

ABBINAMENTI

Tradizionale: dolci aromatici come i mustaccioli di Erice e i biscotti all'anice.

Non convenzionale: ricottina di capra con salicornia e cioccolato di modica alla vaniglia. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

16% vol

FORMATO

75 cl

