

## PASSORO

Malvasia



### DESCRIZIONE:

Colore dorato con riflessi ambrati, buona intensità aromatica di miele e frutta cotta, sentori floreali di ginestra e zagara. Il gusto è caldo, pieno ed armonico. Si abbina con dolci da forno e pasticceria.



### CLASSIFICAZIONE:

I.G.P Terre Siciliane

### ZONA DI PRODUZIONE:

Castelli Nisseni

### TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie bianche, 100 m. slm

### UVE IMPIEGATE:

100% Malvasia

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

10 anni

### RESA PER ETTARO:

50 Q.

### VINIFICAZIONE:

Crio-macerazione per 12 ore con le bucce e fermentazione a bassa temperatura ed aggiunta di alcool neutro da vino.

### AFFINAMENTO:

6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

### GRADAZIONE:

16,5% vol.

### FORMATI:

bottiglia cl. 75

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°