

PASSORO

Moscato



DESCRIZIONE:

La sinergia tra la terra, l'uva ed il sole, danno origine al Passoro. Vino ottenuto da uve Moscato, lasciate appassire a lungo naturalmente al sole. Il bouquet delicato ed il gusto morbido ne fanno un delizioso vino da dessert e da eleganti contrasti con formaggi piccanti.



CLASSIFICAZIONE:

I.G.P Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Moscato

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

10 anni

RESA PER ETTARO:

50 Q.

VINIFICAZIONE:

Lenta fermentazione a temperatura controllata in presenza dell'uva passa che, raccolta durante la terza decade di Agosto, viene fatta appassire naturalmente sui graticci

AFFINAMENTO:

12 mesi in tonneau di rovere francese e 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE:

16,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°