

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°