

## 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°