

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Vigneti selezionati coltivati in Sicilia

VITIGNO

Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo

TERRENO

Terre bianche fortemente calcaree e aride

ALTIMETRIA

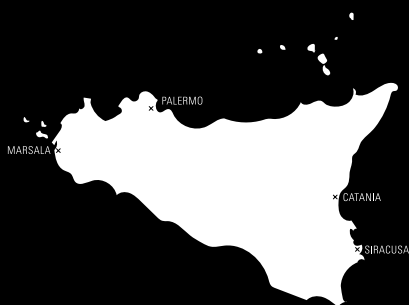
Terrazzamenti tra i 50 ed i 100 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a contropalliera con densità di ceppi per ettaro medio-alta

CLIMA

Insulare caldo arido e molto ventoso



DEGUSTAZIONE

COLORE

Brillante dorato con riflessi topazio

PROFUMO

Intenso ed armonico, con netti sentori di albicocca, fiore di sambuco e nocciole tostate

SAPORE

Pieno, morbido e vellutato con sentori di miele di acacia, scorza di cedro, sambuco, salvia e garbato retrogusto di frutta sciroppata e vaniglia



MORSI DI LUCE

TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione molto avanzata nella seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura di uve surmaturate su pianta e breve contatto con le bucce. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, 17° - 18°C. Raggiunto il tenore alcolico di 5° - 6°C si aggiunge distillato di vino sino a circa 16°C per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto

MATURAZIONE

Almeno 10 mesi in carati da 225 litri di selezionatissimo rovere

AFFINAMENTO

Almeno 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

15,5% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

130 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Raffinato vino da fine pasto ideale con pasticceria secca, dolci al cioccolato, crostate di confettura e gelati (in questo caso servirlo a 8° - 10°C)

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

Sino a cinque anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 50 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1988

CANTINE

FLORIO
1833