

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Vigneti selezionati coltivati in Sicilia

VITIGNO

Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo

TERRENO

Composizione mista

VIGNETI

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

CLIMA

Insulare caldo arido e molto ventoso



DEGUSTAZIONE

COLORE

Oro antico brillante con decisi riflessi topazio

PROFUMO

Intenso ed armonico, complesso e deciso di moscato, con netti sentori di albicocca

SAPORE

Pieno, morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi, albicocca ed uva passa

ZIBIBBO

TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata nella prima settimana di Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18°C) per raggiungere il tenore alcolico di 5° - 6°C. Aggiunta di distillato di vino sino a 16°C per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto e con loro gli aromi

MATURAZIONE

Sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale

AFFINAMENTO

Almeno 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

15,5% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

135 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 16°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale coi dolci, frutta fresca e secca. Splendido con formaggi piccanti

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

È un vino da bersi preferibilmente entro quattro anni

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2008

CANTINE
FLORIO
1833