

NICOSIA

ZIBIBBO LIQUOROSO

VINO DOLCE LIQUOROSO • TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Il colore intenso, l'aroma ricco con note di frutta secca, il gusto vellutato caratterizzano questo vino liquoroso da uve Zibibbo fatte maturare a lungo sulla pianta per ottenere la massima concentrazione aromatica.

Vitigni: Zibibbo (o Moscato d'Alessandria)

Grado Alcolico: 16% vol.

Colore: giallo dorato intenso e brillante tendente all'ambrato.

Profumo: aroma ricco con note di fichi, albicocca e frutta secca.

Gusto: intenso, caldo ed avvolgente.

Abbinamenti:

Ideale vino da meditazione, è ottimo anche a fine pasto con torrone, paste di mandorla, cassata siciliana e altri dolci tipici della tradizione.

Temperatura di servizio: 10°C

Vinificazione

Le uve surmature, dopo la diraspatura, vengono poste a macerare a bassa temperatura per circa 10-12 ore; durante la fermentazione in vasche d'acciaio inox avviene l'aggiunta di alcol di origine viticola.

Affinamento

In vasche d'acciaio inox e circa 2 mesi in bottiglia.



NOTE _____

Formato bottiglia: 50 cl