

“PASSITO” IGP TERRE SICILIANE

Il “Passito Sicilia” si presenta di colore giallo dorato con riflessi ambrati, al naso offre un bouquet fruttato con note di albicocca, fichi secchi, agrumi, datteri e miele. Al gusto è armonico, dolce e delicato, fresco e delicatamente alcolico. Un vino da dessert che si sposa perfettamente con cannoli, cassata, dolci al mascarpone e gelati; ottimo con formaggi erborinati e stagionati. Eccellente vino da meditazione.

Uve Moscato Bianco 100%

Zona di produzione: Sicilia Occidentale

Le uve, raccolte esclusivamente a mano tra la fine agosto e la prima decade di settembre, vengono lasciate appassire al sole per 12 - 14 giorni, una volta appassite vengono miscelate ad uva fresca e subito pigiate per ottenere il succo denso e zuccherino che verrà successivamente fatto fermentare in vasche di acciaio inox. Raggiunta la gradazione alcolica e zuccherina desiderata la fermentazione viene arrestata abbassando drasticamente la temperatura.

Il vino ottenuto viene lasciato affinare in acciaio per almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 13° C

“PASSITO” IGP TERRE SICILIANE

The “Passito Sicilia” has a golden yellow color with amber golden highlights, the nose offers a fruity bouquet with notes of apricot, dry figs, citrus, dates and honey. The taste is harmonious, sweet and delicate, fresh and gently alcoholic. A dessert wine that goes perfectly with Sicilian pastries like cannoli and cassata, creamy desserts and ice-creams; it's perfect also with blue and tang cheeses. It's a perfect meditation wine.

Wine varietal: Moscato Bianco 100%

Production area: Western Sicily

The grapes, exclusively picked by hand and harvested between the end of August and the beginning of September, will be letting dry under the sun for 12/14 days.

Once dried, they are mixed with grapes and soon pressed in order to obtain a thick and sugar juice which then is fermented in stainless steel tanks. Once reached the alcoholic degree and sugar proof, the fermentation is blocked drastically lowering the temperature. Finally the wine is refined in steel for about 6 months.

Alcohol content: 13% vol.

To be tasted at 13° C

