



VINO PASSITO TERRE SICILIANE IGP COLOSI

DENOMINAZIONE:

Vino Passito Terre Siciliane IGP

PROVENIENZA:

Sicilia Occidentale

COLORE:

Giallo dorato, con riflessi ambrati

GRADAZIONE ALCOLICA:

13

VITIGNI PRINCIPALI:

100% Moscato bianco

VINIFICAZIONE:

Le uve 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.

PROFUMO:

Fruttato, con note di albicocca, fichi secchi, datteri e miele.

SAPORE:

Armonico, dolce e delicato, fresco, con moderata alcolicità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Cassata, cannoli, mascarpone, gelati e formaggi erborinati.
Eccellente vino da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

13