



PASSITO DI NOTO DOC PLANETA

DENOMINAZIONE: Noto Doc

PROVENIENZA: Sicilia

COLORE: Giallo dorato

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

VITIGNI PRINCIPALI: Moscato Bianco

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate - ben mature - a fine agosto e successivamente appassite in fruttiera, in casse da 5 kg in ambiente ventilato a 23 °C. Quando hanno perso la metà del loro peso, circa 40 giorni dopo, le uve vengono pigiate ed il mosto ottenuto, particolarmente ricco di zuccheri, fermenta lentamente a 18°C in vasche d'acciaio per più di un mese, fino all'imbottigliamento.

PROFUMO: Profumi esplosivi di frutta esotica, di gelsomino, di agrumi canditi

SAPORE: Bocca dolce e carnosa, ma vivace con note agrumate. Rimanda al torrone e allo zenzero candito.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vitigno nato per abbinarsi ai migliori dolci, nella sua veste passita predilige quelli secchi possibilmente arricchiti da qualche frutto con una nota acida prominente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ALLERGENI: Solfiti