



KABIR MOSCATO PANTELLERIA DOC 0,375 I DONNAFUGATA

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: SICILIA

COLORE: Giallo paglierino intenso

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50%-13,00%

VITIGNI PRINCIPALI: Zibibbo

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, mantenendo un alto residuo zuccherino
Affinamento
Alcuni mesi sulle fecce fini in acciaio

PROFUMO: Profumi agrumati e floreali di zagara

SAPORE: Fresco, equilibrato di grande impatto e piacevole

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Formaggi saporiti, macedonia, crostate di frutta e dolci da forno. Su bottarga, grandi pesci affumati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 - 11 °C

ALLERGENI: SOLFITI E DERIVATI DI UOVA E LATTE