

Passito



- › Zibibbo 100%
IGP • Sicilia

Vino da uve biologiche

Vendemmia

Metà di Settembre. Le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Le uve si raccolgono in parte molto mature (sovratura) ed in parte passite alla pianta. Vengono sottoposte a pressatura soffice e vinificate in vasi vinari d'acciaio inox ad una temperatura di circa 15°C, per preservare la componente aromatica dello zibibbo. Il prodotto viene commercializzato dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, rappresenta l'espressione più elegante e fine dello zibibbo di collina con un'aromaticità che ricorda miele di acacia e frutta gialla ben matura. Al gusto morbido e fresco con moderate note dolci ed un'alcolicità contenuta ben equilibrata con l'acidità.

Abbinamento

Le sue caratteristiche lo rendono ideale in abbinamento con dolci lievitati (panettoni e colombe), crostate di frutta ma anche interessantissimo con formaggi caprini, prodotti di tonnara ed affumicati non marinati. Si consiglia di consumarlo a 10-12 °C.