

PASSITO SICILIA IGT SCIBÀ

LA REGIONE :
Sicilia

IL PRODUTTORE :
Ottoventi

IL TERRITORIO :
Sicilia , Trapani sotto zona Val d'Erice

IL VITIGNO :
Zibibbo 80%

LA VIGNA :
Distese verso il mare su terreni misti ricchi di scisto e minerali . Le vigne sono coltivate a spaglierà secondo i dettami dell'agricoltura biologica.

LA VINIFICAZIONE :
Dopo una selezione rigorosa , le uve vengono raccolte a mano e lasciate appassire in fruttaia.
La fermentazione e la macerazione avvengono in fermentini in acciaio inox a temperatura controllata solamente con lieviti indigeni.
Segue un riposo in inox senza malolattica e 12 mesi di bottiglia.

L'INVECCHIAMENTO :
Solamente inox e 12 mesi di bottiglia

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore dorato .
Elegante e aromatico dal profumo floreale di tiglio , rose e zagara mescolate ai ritorni di mango e cedro e alla freschezza del pompelmo .
In bocca svela una dolcezza vellutata. Equilibrata da una bella e vivace vena sapida e fresca.
Goloso e rinfrescante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°/12°C

