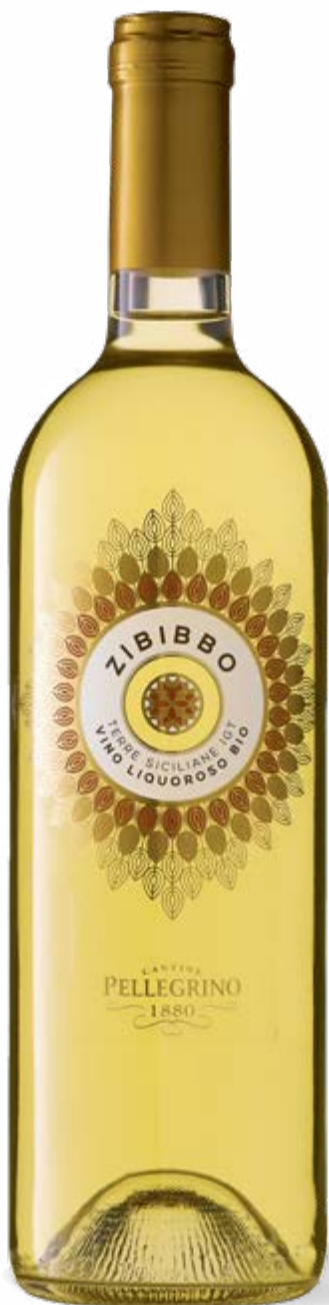




ZIBIBBO BIO

VINO LIQUOROSO TERRE SICILIANE IGT

Nato in una terra ricca e generosa coltivata in modo naturale, in piena armonia e rispetto dell'ambiente. Il suo profumo è intenso, con note di agrumi e zagara e piacevoli sentori di pesca gialla, cedro e melone.



UVE

Zibibbo Bio in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso.

Altimetria: da 0 a 300m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella prima e seconda decade di settembre. Macerazione per 6-8 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino. Affinamento di 6 mesi in vasca a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intense note di agrumi e zagara e piacevoli sentori di pesca gialla, cedro e melone.

Gusto: perfettamente equilibrato, dolce, deciso e persistente.

ABBINAMENTI

Da gustare in abbinamento alla pasticceria secca, ai dolci di mandorla, o alle torte di crema e frutta. Servire a 10°-12°C.

GRADO ALCOLICO

16% vol

FORMATO

75 cl