



ZEBO

MOSCATO FRIZZANTE

Aromatico, fresco, lievemente frizzante, con i suoi 7 gradi e i piacevoli sentori di pesca e albicocca, è perfetto come aperitivo o con i dessert.



UVE

Moscato in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Petrosino e Mazara del Vallo
Provincia di Trapani

TERROIR

Terreni: a tessitura argillosa e di tipo calcareo-sabbioso.

Altimetria: da 20 a 150m sul livello del mare.

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tradizionale, a partire dalla prima decade di settembre. Parziale macerazione, pressatura soffice e parziale fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio, con successiva presa di spuma naturale in autoclave. Affinamento di 2 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino chiaro brillante.

Profumo: intense note aromatiche di pesca gialla e fiori d'arancio, con lievi cenni di albicocca.

Gusto: fresco e dolce, con piacevoli sentori di pesca gialla e nespola e accennati aromi di agrumi.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo oppure in accompagnamento a dessert a base di creme pasticcere, pandori e panettoni, o ancora in abbinamento a frutta fresca, come fragole, kiwi e arance rosse. Servire a 6°-8°C.

GRADO ALCOLICO

7% vol

FORMATO

75 cl