



MOSCATO SICILIA IGP

Vitigno	Moscato
Zona di Produzione	Sicilia Occidentale
Terreno	Terre rosse siciliane
Sistema di Coltivazione	Vite coltivata con il sistema tradizionale
Periodo di Vendemmia	Da metà settembre a fine settembre
Pigiatura	Soffice
Fermentazione	Molto lenta e a temperatura controllata
Lavorazione	Al raggiungimento della gradazione alcolica di 4% vol. e un residuo zuccherino del 13%, si aggiunge alcool da vino per bloccare la fermentazione e raggiungere la gradazione alcolica di 16% vol.
Colore	Ambrato chiaro
Profumo	Intenso
Gusto	Dolce
Temperatura di Servizio	Ambiente oppure ben freddo
Abbinamenti	Grande vino da dessert in abbinamento a pasticceria secca e biscotti
Dati Analitici	Alcool: 16% vol. - Zuccheri: 13%



75 cl



Vino liquoroso