

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Vigneti coltivati nell'entroterra di Noto e Trapani.

**VITIGNO** - Moscato di Alessandria e Moscato Bianco.

**TIPO** - Vino Liquoroso.

**CLASSIFICAZIONE** - IGT Terre Siciliane.

**TERRENO** - Noto: terre bianche fortemente calcaree ed aride.

**Pantelleria:** di origine vulcanica, molto scuro e ricco sali minerali.

**ALTIMETRIA** - In entrambi i casi tra i 50 ed i 150 metri s.l.m.

**VIGNETI** - Allevati a spalliere potate a cordone speronato nella zona di Noto e ad alberello classico adagiato in piccole "coche" al riparo dai forti venti africani a Pantelleria.

**CLIMA** - Insulare caldo arido e molto ventoso.

**VENDEMMIA** - Manuale, a maturazione avanzata nella I settimana di settembre.

**VINIFICAZIONE** - Pressatura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18° C.) per raggiungere il tenore alcolico di 5° - 6°. Aggiunta di distillato di vino sino a circa 15° per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto e i loro aromi.

**MATURAZIONE** - Sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale.

**AFFINAMENTO** - Almeno 2 mesi in bottiglia.

**DEGUSTAZIONE**

**COLORE** - oro brillante con lievi riflessi topazio.

**PROFUMO** - intenso ed armonico, delicatamente moscato con netti sentori di salvia, fiori di acacia ed albicocca

**SAPORE** - pieno, morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi e uva passa.

**GRADO ALCOLICO** - 15,5% in vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO** - 125 g/l.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - Per il dessert 14° - 16° C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICI** - Ideale con tutta la pasticceria. Da provare a temperatura di 8°-10° C., con la frutta e il gelato.

**MODO DI CONSERVAZIONE** - In ambiente fresco (13° - 15° C.), non umido, al riparo dalla luce.

**DURATA** - È un vino da bersi preferibilmente entro tre anni.

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE** - Vendemmia 2009



■ Moscato Bianco

■ Moscato di Alessandria

