MUSÍTA

PASSOPASSO

Zibibbo che la passione di abili mani rendono passo passo un vino dolce e intenso.

Prodotto Passopasso zibibbo passito

Denominazione Doc Sicilia

Vitigni

Zibibbo 100%

Zona di produzione Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe

Terreni

Misti argillosi-limosi

Vigneto

Controspalliera con allevamento Gujot

Vendem mia

Tardiva, prima decade di ottobre

Vinificazione

Appassimento dell'uva in cassette, estrazione del mosto e fermentazione con lieviti selezionati fino al raggiungimento del grado alcolico stabilito, e successivo mantenimento a 0° C. Segue poi stabilizzazione e microfiltrazione finale prima dell'imbottigliamento per preservare la fragranza tipica dell'uva zibibbo

Affinamento

In acciaio a temperatura controllata per alcuni mesi

Note di degustazione

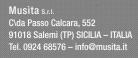
Sorprendente freschezza e fragranza sia olfattiva che gustativa che va ben oltre le aspettative rispetto ad un passito rivisitato in chiave moderna

e di estrema fruibilità









MUSITA PASSOPASSO

PASSITO