

# ZIBIBBO LIQUOROSO BIO

## VINO LIQUOROSO 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 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 per 6 mesi in vasca a temperatura controllata.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino chiaro.

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

**Gusto:** elegante e persistente, con note di pesca gialla, melone, agrumi e mandorla.

### ABBINAMENTI

**Tradizionale:** dolci aromatici come i mustaccioli di Erice e i biscotti all'anice.

**Non convenzionale:** ricottina di capra con salicornia e cioccolato di modica alla vaniglia. Servire a 12°-14°C.

### GRADO ALCOLICO

16% vol

### FORMATO

75 cl

