

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Vigneti selezionati coltivati in Sicilia

VITIGNO

Moscato di Alessandria e Moscato Bianco

TERRENO

Composizione mista

ALTIMETRIA

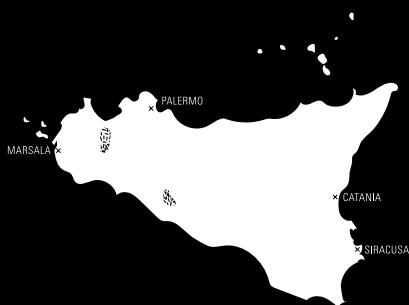
In entrambi i casi tra i 50 ed i 150 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a contropalliera con densità di ceppi per ettaro medio-alta

CLIMA

Insulare caldo arido e molto ventoso



Moscato Bianco

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



AMBAR

TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata nella prima 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'illimpimento naturale

AFFINAMENTO

Almeno 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

15,5% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

125 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Per il dessert 14° - 16° C

ABBINAMENTI 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 e non eccessivamente 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



DUCA DI SALAPARUTA

CANTINE
FLORIO