

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro - occidentale, province di Trapani ed Agrigento

VITIGNO

Moscato

TERRENO

Composizione di tipo misto, tendente al calcareo

ALTIMETRIA

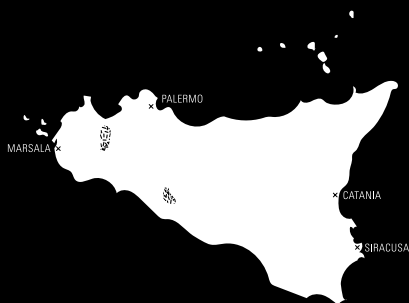
Oltre i 300 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a contropalliera

CLIMA

Insulare-mediterraneo (inverni miti ed estati asciutte)



Moscato

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante

PROFUMO

Intenso ed armonico con netti sentori di pesca, albicocca e note agrumate

SAPORE

Fresco e brioso, ben equilibrato e di grande gradevolezza

CANTINE

FLORIO

SPUMANTE DOLCE



TIPO

Spumante dolce

CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante di Qualità aromatico

VENDEMMIA

Manuale e mattutina da fine agosto ai primi di Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura molto soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione a temperatura controllata per raggiungere il tenore alcolico di 6 %vol. Il nettare parzialmente fermentato, viene ulteriormente elaborato in autoclave con metodo di spumantizzazione "Charmat" raggiungendo l'equilibrio di 7-7,5 % in vol. e un tenore zuccherino di 80 - 85 g/l di zucchero.

MATURAZIONE

Dopo la presa di spuma rimane 2 mesi in autoclave a maturare

AFFINAMENTO

Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

7,0 - 7,5 % in vol

TENORE ZUCCHERINO

80 - 85 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino ideale da dessert, accompagna dolci con la crema, biscotti secchi e frutta. Da provare come originale aperitivo

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

È un vino da bersi molto giovane

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2011



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

CANTINE

FLORIO