



VITIGNO	Zibibbo (Moscato di Alessandria) 100%
ALCOOL	14,5%
ZONA VITIGNI	Pantelleria Sicilia.
AFFINAMENTO	Acciaio 8 mesi, 12 mesi in bottiglia.
COLORE	Dorato con luminosi riflessi ambrati.
NASO	Molto intenso in cui spiccano le note legate all'uva passa: albicocca e scorze d'arancia candita; presenta anche delicati sentori di macchia mediterranea.
PALATO	Al palato offre la sua proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza. Al tipico gusto dello Zibibbo appassito, si aggiungono innumerevoli altre sensazioni fruttate, di erbe aromatiche e miele. La sua complessità è arricchita da note minerali e da una lunghissima persistenza.
ABBINAMENTI	Perfetto con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta. Da provare anche con formaggi erborinati e foie gras. Straordinario da solo, come vino da meditazione.

