

MUSITA

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
Vendemmia	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
Dati analitici	<ul style="list-style-type: none">• Alcol 12,5%• Ph 3,5• Acid. Totale 5,5 gr/l
Note di degustazione	Sorprendente freschezza e fragranza sia olfattiva che gustativa che va ben oltre le aspettative rispetto a quanto ci si potrebbe aspettare da un passito visitato in chiave moderna. Di estrema fruibilità

