



CHI DUCI ZIBIBBO



Vitigno
Zibibbo

Vigneto

Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta per ettaro



Denominazione

I.G.P. Terre Siciliane Passito

Terreno

Prevalentemente collinare con suoli di medio impasto, tendenzialmente argillosi con un buon contenuto di sostanza organica

Zona di Produzione

Comuni di Marsala, Mazara del Vallo, Salemi e Trapani



Vinificazione

Pressatura soffice, inizio della fermentazione e aggiunta dell'uva appassita. Fine fermentazione a temperatura controllata a 18°C, affinamento in vasche di acciaio



Alcol

14,50 %vol



Note Degustative



Colore

Giallo dorato



Odore

Dolce, con evidenti sentori di albicocca secca e fico secco



Gusto

Mielato con piacevoli note di albicocca secca e fico secco



Longevità mesi



Abbinamento: Dolci a base di ricotta o crema pasticcera e cioccolato fondente. Ottimo a 10/12°C