



# VINIMAR

## MOSCATO

VITIGNO: ZIBIBBO O MOSCATELLONE  
ZONA DI PRODUZIONE: TERRITORIO DI MARSALA  
ALTITUDINE MEDIA: 60 METRI SLM  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 ANNI  
PERIODO DI VENDEMMIA: FINE AGOSTO/SETTEMBRE  
FERMENTAZIONE ALCOLICA: FERMENTAZIONE INIZIALE IN SILOS DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA ED ARRESTO DELLA STESSA MEDIANTE AGGIUNTA DI ACQUAVITE DI VINO  
COLORE: GIALLO ORO CON RIFLESSI AMBRATI  
PROFUMO: SOFISTICATO ED EVOLUTO, DI NOTEVOLE INTENSITÀ E OTTIMA PERSISTENZA: IN RISALTO L'ALBICOCCA LA PERA MATURA  
SAPORE: INTENSO E CALDO CON RICHIAMO DI FRUTTA CANDITA E APPASSITA  
TENORE ALCOLICO: 16,00 % VOL.  
TENORE ZUCCHERINO: 120 GR/LT.  
AFFINAMENTO LEGNO: MINIMO 1 MESE IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA  
MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: MINIMO 2 MESI  
ABBINAMENTO: OTTIMO VINO DA DESSERT, SI ACCOMPAGNA BENE CON LA PASTICCERIA E LA GELATERIA  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C COME APERITIVO, TEMPERATURA AMBIENTE COME DESSERT

---

GRAPE: ZIBIBBO OR MOSCATELLONE  
AREA OF PRODUCTION: LAND OF MARSALA  
ALTITUDE: 60 METERS ABOVE SEA LEVEL  
SYSTEM OF GROWING: ESPALIER  
AVERAGE AGE OF WINES: 10 YEARS  
HARVEST TIME: THE END OF AUGUST/SEPTEMBER  
ALCOHOLIC FERMENTATION: IN STEEL SILOS WITH CONTROLLED TEMPERATURE AND STOP THE SAME WITH ADDITION OF "ACQUAVITE"  
COLOR: GOLD YELLOW WITH AMBER  
PERFUME: SOPHISTICATED AND INTENSE WITH HINTS OF APRICOT AND DRIED FRUIT  
TASTE: HOT WITH HINTS OF CANDIED FRUIT  
ALCOHOL CONTENT: 16% VOL  
SUGAR: 120 GR/LT  
REFINING WOOD: MINIMUM 1 MONTH IN OAK BARRELS OF SLAVONIA  
AGEING IN BOTTLE: MINIMUM 2 MONTHS  
COMBINATION: GOOD DESSERT WINE, EXCELLENT WITH ICE-CREAM  
SERVING TEMPERATURE: 10/12° C



DA  
GENERAZIONI  
IL VINO  
DEL MONDO  
ECCLESIASTICO