

# PASSITO GOCCE DI MALIA



*Da generazioni  
il Vino è la nostra  
Passione*

**■ ■** VITIGNO: 100% ZIBIBBO O MOSCATELLONE  
ZONA DI PRODUZIONE: TERRITORIO DI MARSALA  
ALTITUDINE MEDIA: 150 METRI SLM  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO MARSALESE  
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 5 ANNI  
PERIODO DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE  
FERMENTAZIONE ALCOLICA: IN SILOS DI ACCIAIO A  
TEMPERATURA CONTROLLATA  
COLORE: GIALLO ORO CON RIFLESSI RAMATI  
PROFUMO: INEBRIANTE, PERSISTENTE, AROMATICO; RICCO, DI  
FRUTTA MATURA, ALBICOCCA, FICHI SECCHI E MIELESAPORE  
DOLCE, AROMATICO, INTENSO, AVVOLGENTE E CON  
UN ELEVATO SPESSORE  
TENORE ALCOLICO: 14,00% VOL.  
TENORE ZUCCHERINO: 140 GR / LT  
AFFINAMENTO LEGNO: NESSUNO  
MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: MINIMO 2 MESI  
ABBINAMENTO: ECCELLENTE VINO DA DESSERT, SI SPOSA BENE  
CON LA PASTICCERIA SECCA ED I GELATI ALLA FRUTTA  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C COME APERITIVO,  
16/18 °C COME DESSERT

**🇬🇧** GRAPES: 100% ZIBIBBO OR MOSCATELLONE  
PRODUCTION AREA: MARSALA DISTRICT  
AVERAGE ALTITUDE: 150 MT ASL  
GROWING SYSTEM: MARSALA DISTRICT SMALL PLANT  
VINE YARDS AVERAGE AGE: 5 YEARS  
HARVEST TIME: LATE SEPTEMBER  
ALCOHOLIC FERMENTATION: IN STEEL BARRELS AT  
CONTROLLED TEMPERATURE  
COLOUR: GOLDEN YELLOW WITH COPPER REFLECTIONS  
BOUQUET: INEBRIATING, PERSISTENT, AROMATIC; RICH IN RIPE  
FRUIT, DRIED FIGS AND HONEY  
TASTE SWEET, AROMATIC, INTENSE, INVOLVING WITH HIGH THICKNESS  
ALCOHOLIC STRENGTH: 14,00% VOL  
REFINING IN BARRELS: MORE THAN 6 MONTHS IN BARRIQUE  
MATURING IN BOTTLES: AT LEAST 2 MONTHS  
SERVING SUGGESTIONS: EXCELLENT DESSERT WINE. IT LINKS WITH DRY  
PASTRIES AND FRUITY ICE-CREAMS  
SERVING TEMPERATURE: 10/12 °C AS APERITIF; 16/18 °C AS DESSERT