



VINIMAR

ZIBIBBO



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: DORATO CHIARO
PROFUMO: COMPOSITO, RICCO ED ESPRESSIVO IN CUI CAMPEGGIA L'ARANCIA E IL MANDARINO ACCANTO ALL'UVA APPASSITA
SAPORE: MORBIDO E POTENTE, DOLCE E CALDO, AGRUMEGGIANTE E VISCOSO
TENORE ALCOLICO: 16,00 % VOL.
TENORE ZUCCHERINO: 130 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

GRAPE: ZIBIBBO OR MOSCATELLONE
AREA OF PRODUCTION: LAND OF MARSALA
ALTITUDE: 60 METERS
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: LIGHT GOLD
PERFUME: COMPOSITE, RICH WITH HINTS OF ORANGE AND MANDARIN
TASTE: SOFT AND POWERFUL, HOT AND SWEET
ALCOHOL CONTENT: 16% VOL
SUGAR: 130 GR/LT
REFINING WOOD: NONE
AGEING IN BOTTLE: MINIMUM 2 MONTHS
COMBINATION: GOOD DESSERT WINE, EXCELLENT WITH ICE-CREAM OR DRIED FRUITS
SERVING TEMPERATURE: 10/12 ° C

DA
GENERAZIONI
IL VINO
DEL MONDO
ECCLESIASTICO