



Moscato Bianco

TIPO/WINE TYPE

Bianco IGP terre siciliane
White IGP terre siciliane

TERRENO/SOIL TYPE

Medio impasto profondo
Medium cluster

ALTIMETRIA/ALTITUDE

350/450 m sul mare
350/450 m above sea level

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

90/100 quintali
90/100 quintals

ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Pesce fritto, risotti e pasta con pesce, crudità
Fried fish, risotto and pasta with fish, raw

DEGUSTAZIONE/TASTING

COLORE/COLOUR

Giallo paglierino con riflessi verdolini
Straw yellow with green shades

PROFUMO/BOUQUET

Zagara camomilla limone
Zagara chamomile lemon

SAPORE/TASTE

Intenso piacevole equilibrato dall'alcool
Intense pleasant balanced by alcohol

VITIGNO/GRAPE

Moscato bianco
Moscato bianco

ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA

Calatafimi - Alcamo
Calatafimi - Alcamo

SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera
System of espalier

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Pigiadiraspatura, pressatura soffice, decantazione,
fermentazione a temperatura controllata
Crushing, soft pressing, decanting, fermentation at
controlled temperature

 13% vol.
13% by volume

 8-10°C

 Bottiglie x Cartone: 6
Cartoni x Fila: 25
File Pallet: 4
Cartoni Pallet: 100