



Z I B I B B O

Il colore intenso, l'aroma ricco con note di frutta secca caratterizzano questo vino liquoroso da uve Zibibbo fatte maturare a lungo sulla pianta per ottenere la massima concentrazione aromatica. Ideale vino da meditazione, è ottimo anche a fine pasto con paste di mandorla, cassata siciliana e altri dolci tipici della tradizione

The intense color, the rich aroma with notes of dried fruit, the velvety taste characterize this liqueur wine from Zibibbo grapes that mature for a long time on the plant to obtain maximum aromatic concentration. It is good accompaniment to Sicilian cassata and almond cakes and also it pairs wonderfully blue-veined cheeses

TIPO/WINE TYPE

Uve Zibibbo Terre Siciliane IGP
Grapes Zibibbo Terre Siciliane IGP

TERRENO/SOIL TYPE

Argilloso
Clayey ground

ALTIMETRIA/ALTITUDE

Livello mare
Sea level

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

70 quintali
70 quintals

ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Da dessert, va bevuto freddo
For dessert, it should be drunk cold

DEGUSTAZIONE/TASTING

COLORE/COLOUR

Giallo chiaro
Light yellow

PROFUMO/BOUQUET

Frustrato
Fruity

SAPORE/TASTE

Dolce
Sweet

VITIGNO/GRAPE

Uve Zibibbo
Zibibbo grapes

ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA

Marsala
Marsala

SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Alberello
Alberello

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Vinificazione: lenta e controllata, si blocca la fermentazione con alcool quando il residuo zuccherino è del 16%
Slow and controlled, fermentation with alcohol stops when the sugar residue is 16%

 16% vol.
12,5% by volume

 12-14 °C



Bottiglie x Cartone: 12
Cartoni x Fila: 18
File Pallet: 4
Cartoni Pallet: 72