

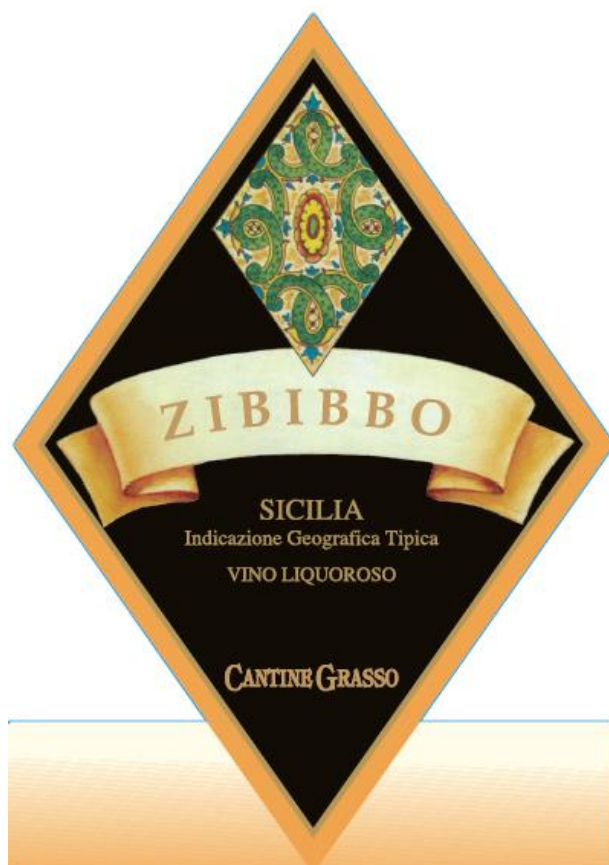


CANTINE GRASSO

ZIBIBBO

SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Sabbioso
Vitighi:	Zibibbo
Uvaggio:	Zibibbo 100 %
Forma di Allevamento:	Alberello
Ceppi per Ettaro:	4.000
Resa per Ettaro:	60 Quintali
Resa per Ceppo:	Kg 1,2



Vinificazione:	Le uve sono raccolte manualmente durante la fase di piena maturazione e fatte appassire al sole per una settimana. Dopo una spremitura soffice, il mosto ottenuto viene dolcificato con mosto concentrato delle stesse uve e arricchito di alcool fino a giungere a 16 gradi.
Affinamento Primario:	Sei mesi in botti di Slavonia
Affinamento Secondario:	Almeno quattro mesi in bottiglia

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	16 % Vol.
Acidità Totale:	5,0
Zuccheri Residui:	130 g /l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo dorato intenso con riflessi mielati
Bouquet:	Olfatto: splendide protagoniste sono le fragranze di arancia candita, datteri e fichi secchi. Il bouquet è fine ed elaborato, con inebrianti sfumature di salvia e citronella. Palato: aristocratica freschezza che incide su un palato morbido e ambizioso. Frutto intenso e piacevole dal gusto incisivo e delicato, dolce come il sole che accarezza l'isola natia. Note sapide nel finale ricordano che è figlio del mar mediterraneo.
Temperatura di Servizio:	12°C
Bicchieri Consigliati:	Tulipano
Abbinamenti Cibo-Vino:	A fine pasto con la Cassata Siciliana, paste di mandorla o torrone; ottimo anche per accompagnare formaggi erborinati
Longevità:	8-10 anni