



PASSITO

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2009	Vino dolce	50% Gewürztraminer 50% Semillon	Niscemi (CL)

Una vera sfida: Gewürztraminer e Semillon in parti uguali per la creazione di questo passito veramente unico per la Sicilia. Le note intensamente aromatiche del Gewürztraminer si sposano perfettamente con l'eccellente struttura del Semillon, il tutto sorretto da una perfetta acidità.

Note degustative: note intensamente aromatiche, perfetta acidità. Presenta sapori dolci con sentori di frutta secca, miele e rosa.

Abbinamenti: ottimo con tutti i dessert e anche con formaggi delicati.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: sciolto

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 50 Ql

Epoca della vendemmia: ultima settimana di agosto

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques

Durata dell'affinamento in barrique: 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Formati disponibili: 0,50 l

