



ENE

**Passito Moscato**  
IGT TERRE SICILIANE



# ENE O

## Passito Moscato IGT TERRE SICILIANE

**Vitigni:** Moscato

**Zona di produzione:** comune di Gela (CT)

**Altitudine:** 30 mt slm

**Terreno:** sabbioso, di medio impasto

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Età media dei vigneti:** 12 anni

**Vendemmia:** settembre/ottobre

**Vinificazione:** Pressatura soffice degli acini appassiti in pianta, fermentazione del mosto con lieviti selezionati in silos di acciaio inox per circa 7 giorni a temperature di 20/21 °C

**Affinamento:** in silos di acciaio inox per almeno 60 giorni, in bottiglia per almeno 30 giorni

**Caratteristiche sensoriali:**

*Visive:* giallo dorato, limpido, brillante

*Olfattive:* naso complesso ed elegante caratterizzato da frutta matura a polpa bianca, frutta candita, miele, fiori di zagara e spezie dolci

*Gusto olfattive:* morbido, dolce, di buona persistenza e con un finale speziato e sapido

**Grado alcolico:** 12,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 151.6 g litro (verifica bene etichetta diff tra carboidrati e zuccheri)

**Temperatura di servizio:** 12/14 °C

**Calice consigliato:** tulipano piccolo

**Abbinamenti:** vino da dessert, consigliamo la pasticceria secca tipica siciliana, paste di mandorla, biscotteria, frutta secca