



Taif

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

L'uva di moscato, precisamente la varietà "Moscato d'Alessandria", pare originaria dell'Egitto, fu introdotta in Sicilia e prese il nome di zibibbo, dall'arabo zabib "uva passita".

Storicamente lo zibibbo viene utilizzato per produrre vini dolci, eppure la sua uva si adatta perfettamente alla produzione di ottimi vini bianchi secchi da pasto, un esempio è il nostro vino Taif.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Zibibbo 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 300 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino rotondo, minerale, fresco, giallo paglierino con leggere sfumature verdi, con ampio bouquet aromatico che spazia da profumi fruttati di pesca e mandarino a sentori erbacei di salvia, per chiudersi su note floreali di rosa e glicine. in bocca ha una nota inizialmente calda subito bilanciata dalla fresca e piacevole acidità. Persistente finale floreale.

COME SI ABBINA

Si abbina ottimamente ad antipasti di pesce e crostacei, affumicati, piatti di cucina marinara, omelette, risotti alle erbe e con gli asparagi. Da provare anche con le carni bianche, come la scaloppina, e con i formaggi aromatizzati alle erbe, come quelli tipici della tradizione culinaria francese. È l'ideale per un piatto tipicamente autunnale come i funghi fritti.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255
info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

