

MOSCATO

LIQUOROSO

SICILIA IGT

CANTINE
PELEGRINO
1880

Da uva moscato coltivata nella Sicilia occidentale, un ottimo vino da dessert dal profumo intenso e fruttato.

UVE

Moscato

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani, agro di Marsala e Mazara del Vallo

TERROIR

Terreno: medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso

Altimetria: pochi metri sul livello del mare

Clima: Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione pellicolare per 10 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino.

Affinamento di 6 mesi in vasca e 2 in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Colore: oro carico.

Profumo: aromatico, intenso e fruttato. Il profumo di fiori di camomilla si unisce alle note dolci di dattero, miele millefiori e fico d'india, con accenni di scorza d'arancia candita.

Gusto: di gradevole dolcezza e caratterizzato da un finale sapido.

ABBINAMENTI

Ideale vino da gustare con i dolci lievitati tipici delle feste, ma è perfetto anche in abbinamento ai formaggi freschi a pasta molle. Servire a 10°-12°C.

GRADO ALCOLICO

16% vol.

FORMATO

75 cl

