

La nostra prima volta

Annata

2009

Denominazione

Zibibbo Sicilia IGP

Uve

Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Bottiglie prodotte

3.800

Area di produzione

Pantelleria

Tenute di Ghirlanda e Montagnole

Sistema di allevamento

Alberello pantesco basso

Tipo di terreno

Vulcanico

Vinificazione

Le uve accuratamente selezionate e raccolte a mano vengono macerate a freddo con le bucce per dodici ore. Viene eseguita una pressatura soffice seguita dalla naturale decantazione a freddo. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti è eseguito in recipienti di acciaio per otto mesi.

Gradazione alcolica

13% vol.

Temperatura di servizio

8° - 10° C

Confezioni

Bottiglie da 500 ml e 750 ml in cartoni da 6

