

## MOSCATO I.G.P. TERRE SICILIANE

### RICONOSCIMENTO:

Indicazione Geografica Protetta - Terre Siciliane.

### VITIGNO:

Moscato d'Alessandria.

### GRADO ALCOLICO (%Vol):

16%

### RESIDUO ZUCCHERINO (%Vol):

12,5%

### VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve ben mature ad elevato tenore zuccherino e pressatura tradizionale. La fermentazione, al raggiungimento di 1,5% di alcool svolto naturalmente, viene bloccata con l'aggiunta di alcool.

### AFFINAMENTO:

In contenitori di acciaio per circa 3 mesi.

### FORMATO:

Bottiglia da cl 75 e cl 200.

### DURATA:

Per un paio di anni se conservato in ambiente non umido, lontano da fonti di luce e di calore.

### MODO DI CONSERVAZIONE:

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a fungo e tenuta in frigo, si conserva bene qualche mese.

### ABBINAMENTI:

Vino da dessert dolce ma non stucchevole, ottimo in abbinamento a dolci a base di crema, ricotta e frutta fresca.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

14-16 °C.

### DESCRIZIONE:

Il Moscato è un ottimo vino da dessert, ottenuto da mosti altamente zuccherini. Ha profumi intensi e aromatici da degustare con fantasia non solo con i tipici dolci siciliani.

### VALORI NUTRIZIONALI:

E=575KJ/138Kcal x 100 ml

### INGREDIENTI:

Mosto di uve IGT Terre Siciliane, alcool, antiossidante ANIDRIDE SOLFOROSA.

