

baronazzo Amafi



PASSITO

TERRE SICILIANE IGT

VITIGNO: Moscato di Alessandria o Zibibbo.

TIPOLOGIA: Naturale dolce.

CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane.

TERRENO: Misto, con parti argillose.

VIGNETI: Alberello Marsalese.

VENDEMMIA: Inizi di Agosto.

VINIFICAZIONE: In acciaio a temperatura controllata. Una piccola percentuale di uva passa viene aggiunta al mosto fresco per rilasciarne gli aroma, la dolcezza e la freschezza.

MATURAZIONE: A temperatura controllata per circa otto mesi.

AFFINAMENTO: Per circa sei mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo ambrato brillante.

PROFUMO: Una meravigliosa armonia fra le note di albicocca fresca, scorza di arancia candita e miele.

SAPORE: Avvolgente dolcezza e una lunga piacevole persistenza.

GRADO ALCOLICO: 14 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Questo vino può anche essere solo sorseggiato, certamente accompagna bene formaggi erborinati o stagionati, pasticceria a base di frutta secca, crostate di frutta fresca, cioccolato e dessert a base di ricotta.

