





## ZIBIBBO Terre Siciliane IGT



**Vitigno / Rebsorte / Varietal:** Zibibbo 100%  
**Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol:** 12,5% vol  
**Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at:** 10°-12° C.

---

Raccolta esclusivamente a mano in piccole casse da 15 kg. Pressatura soffice e illimpidimento statico del mosto a bassa temperatura per 24 ore. La fermentazione avviene a 15 C° con lieviti selezionati. Il vino affina quindi sui lieviti per 5 mesi in vasche di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Non avviene la fermentazione malolattica.

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso richiama le origini del "Moscatel de Alexandria" con note floreali di petali di rosa. Buona acidità e sapido al palato, con aromi di agrumi, pompelmo rosa. Secco e pulito.

---

Ausschließlich von Hand in kleinen 15 kg Kisten geerntet. Sanftes Pressen und statische Klärung des Mosts bei niedriger Temperatur für 24 Stunden. Die Fermentation erfolgt bei 15 ° C mit ausgewählten Hefen. Der Wein reift 5 Monate in Edelstahltanks auf der Hefe, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Malo-Milchsäuregärung findet nicht statt.

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Die Nase erinnert mit blumigen Noten von Rosenblättern an die Ursprünge von "Moscatel de Alexandria". Gute Säure und Herzhaftigkeit am Gaumen, mit Aromen von Zitrusfrüchten, rosa Grapefruit. Trocken und sauber.

---

Collected exclusively by hand in small 15 kg crates. Soft pressing and static clarification of the must at low temperature for 24 hours. Fermentation takes place at 15 ° C with selected yeasts. The wine ages on the lees for 5 months in stainless steel tanks before bottling. Malo lactic fermentation does not take place.

Straw yellow with golden reflections. The nose recalls the origins of "Moscatel de Alexandria" with floral notes of rose petals. Good acidity and savory on the palate, with aromas of citrus fruits, pink grapefruit. Dry and clean