



VINO BIANCO ZIBIBBO

Terre Siciliane I.G.P.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi acciaio inox dove affina "sur-lie", con "batonnages" mensili per tre mesi circa.

Soft pressing, temperature-controlled fermentation, aged in stainless steel vessels matured "sur-lie" (on lees) with monthly (lees stirring) "batonnages" for three months.

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Nel bicchiere si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso si rivela intenso e aromatico, avvolgente e persistente. Al palato risulta secco, con una buona sapidità, fresco e di fondo asciutto. Note di frutta esotica, pesca bianca e vaniglia lo rendono interessante e rinfrescante. Perfetto per l'aperitivo, soprattutto in accompagnamento con formaggi saporiti, esalta il gusto di primi piatti piccanti, zuppe di pesce e crostacei.

A pleasant straw- yellow colour with greenish reflections; on the nose it is intense, aromatic, enveloping and persistent. Its palate is dry, with a good flavour with fresh and dry notes. Hints of tropical fruit, white peach and vanilla make it interesting and refreshing. Perfect as an aperitif, especially with mature and strong cheeses, enhancing the taste of spicy first courses, fish soups and shellfish.

COME SERVIRLO / HOW TO SERVE

Lo Zibibbo viene servito rigorosamente freddo, a temperature comprese fra gli 8° e i 12°C.

Zibibbo is strictly served cold, at a temperature between 8 ° and 12 °C.

Produttore: Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

Area di Produzione: Sicilia Occidentale

Vitigni: Zibibbo in purezza (Moscato di Alessandria)

Grado Alcolico: 12,5% Vol.

Colore: Bianco



TENUTE MOKARTA

Tenute Mokarta S.r.l.

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia

Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792

www.tenutemokarta.com