



AMBAR

Florio

Territorio di origine: vigneti coltivati nell'entroterra di Noto e Trapani.

Vitigno: Moscato di Alessandria e Moscato Bianco.

Tipo: vino liquoroso.

Classificazione: IGT Sicilia.

Terreno:

Noto: terre bianche fortemente calcaree ed aride.

Pantelleria: di origine vulcanica, molto scuro e ricco sali minerali.

Altimetria: in entrambi i casi tra i 50 ed i 150 metri s.l.m.

Vigneti: allevati a spalliere potate a cordone speronato nella zona di Noto e ad alberello classico adagiato in piccole "coche" al riparo dai forti venti africani a Pantelleria.

Vendemmia: manuale, a maturazione avanzata nella 1ª settimana di settembre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18° C.) per raggiungere il tenore alcolico di 5° - 6°. Aggiunta di distillato di vino sino a circa 15°.

Maturazione: sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale.

Affinamento: almeno 2 mesi in bottiglia.

Degustazione:

Colore: oro brillante con lievi riflessi topazio.

Profumo: intenso ed armonico, delicatamente moscato con netti sentori di salvia, fiori di acacia ed albicocca.

Sapore: pieno, morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi e uva passa.

Residuo zuccherino: 125 g/l.

Temperatura di servizio: per il dessert 14° - 16° C.

Abbinamenti gastronomici: ideale con tutta la pasticceria. Da provare a temperatura di 8°-10° C., con la frutta e il gelato.



75 cl