



MORSI di LUCE

Florio

Territorio di origine: vigneti selezionati coltivati sull'isola di Pantelleria.

Vitigno: Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

Tipo: vino liquoroso.

Classificazione: IGT Sicilia.

Terreno: di origine vulcanica, molto scuro e ricco di macro e micro elementi.

Altimetria: terrazzamenti tra i 50 ed i 100 metri s.l.m.

Vigneti: allevati ad alberello classico adagiato in piccole "coche" al riparo dai forti venti africani.

Vendemmia: manuale, a maturazione molto avanzata nella II decade di settembre.

Vinificazione: pressatura di uve surmaturate su pianta e breve contatto con le bucce. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18° C.). Raggiunto il tenore alcolico di 5° - 6° si addiziona distillato di vino sino a circa 16°.

Maturazione: almeno 10 mesi in carati da 225 litri di selezionatissimo rovere.

Affinamento: almeno 8 mesi in bottiglia.

Degustazione:

Colore: brillante dorato con riflessi topazio.

Profumo: intenso ed armonico, con netti sentori di albicocca, fiore di sambuco e nocciole tostate.

Sapore: pieno, morbido e vellutato con sentori di miele di acacia, scorza di cedro, sambuco, salvia e garbato retrogusto di frutta sciropata e vaniglia.

Residuo zuccherino: 130 g/l.

Temperatura di servizio: 12° - 14° C.

Abbinamenti gastronomici: raffinato vino da fine pasto ideale con pasticceria secca, dolci al cioccolato, crostate di confettura e gelati (in questo caso servirlo a 8° - 10°C.).



50 cl