



OXYDIA

Florio

Territorio di origine: vigneti coltivati sull'isola di Pantelleria ed in provincia di Trapani.

Vitigno: Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

Tipo: vino liquoroso.

Classificazione: IGT Sicilia.

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

Vinificazione: pressatura soffice dell'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 16° per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto con i loro gli aromi.

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

Affinamento: almeno 2 mesi in bottiglia.

Degustazione:

Colore: oro antico brillante con decisi riflessi topazio.

Profumo: intenso ed armonico, complesso e deciso di moscato, con netti sentori di albicocca.

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

Residuo zuccherino: 135 g/l.

Temperatura di servizio: 12° - 16° C.

Abbinamenti gastronomici: ideale coi dolci, frutta fresca e secca. Splendido con formaggi piccanti.



75 cl