

NICOSIA

# PASSULUNA BIANCO

## INSOLIA - ZIBIBBO

BIANCO • TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Prorompente di aromi e gusto, Passuluna ha in sé tutto il calore, la luminosità e l'esuberanza della natura siciliana. Un bianco di grande concentrazione aromatica, che di quest'isola al centro del Mediterraneo, terra di abbagliante bellezza, di vigne assolate e vitigni pregiati, restituisce i profumi e le sensazioni più intense. Blend di uve autoctone Insolia e Zibibbo (o Moscato d'Alessandria), colpisce per il suo inebriante bouquet di sentori floreali e note di cedro, frutta esotica, spezie e miele. In bocca il gusto è fresco, pieno e avvolgente, di grande sapidità e rara piacevolezza.

Vitigni  
Insolia  
Zibibbo

Grado Alcolico  
12,5% vol.

### Vigneti

Terreni a tessitura sabbiosa ubicati a circa 200 m s.l.m. nella Sicilia sudorientale per l'Insolia; terreni collinari del trapanese (Sicilia occidentale), tendenzialmente gessosi e argillosi, per lo Zibibbo.

Epoca vendemmia  
Settembre.

### Vinificazione

Le uve, attentamente selezionate, vengono sottoposte a criomacerazione per 24 ore, prima di subire una soffice pressatura; il succo così ottenuto, dopo circa 48 ore di decantazione statica, viene fatto fermentare per circa 2 settimane a temperatura controllata.

### Affinamento

In vasche d'acciaio inox su fecce fini con frequenti batonnage, e poi circa 2 mesi in bottiglia.

### Note di degustazione

Alla vista giallo paglierino brillante.

Al naso bouquet intenso e aromatico, con eleganti fragranze floreali e agrumate, note di cedro, albicocca, frutta esotica, spezie, salvia e sentori mielati.

Al palato pieno, aromatico e avvolgente, di grande piacevolezza e persistenza.

### Abbinamenti

Ottimo con risotto agli agrumi, piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio 10-12°C

NOTE \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

