



ZY - PASSITO DI ZIBIBBO



Dolce, intenso, avvolgente. Un vino passito di Zibibbo in purezza, uno dei vitigni più identitari della Sicilia, che con la sua straordinaria freschezza porta con sé le tradizioni, la storia e i profumi del territorio d'origine. Lo ZY Zibibbo è una grande etichetta, caratterizzata da un'esplosiva complessità aromatica di frutta candita, cannella e vaniglia, impreziosita da una delicatezza dei sentori che dona eleganza e gusto.

DENOMINAZIONE: DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Ambrato, acceso e splendente



PROFUMO: Al naso si percepiscono note aromatiche di frutta candita e paglia secca, contornate da sentori di spezie dolci come cannella e vaniglia



GUSTO: In bocca è dolce e avvolgente con un finale lungo e persistente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: : Ideale come dopo pasto, con dessert o cantucci. Si sposa perfettamente anche con formaggi erborinati o di media stagionatura

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano piccolo

SERVING TEMPERATURE: 10°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 3.500 bottiglie

FORMATI: 50 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Zibibbo

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice

ALTITUDINE: 300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5,000

RESA UVA Q.LI/HA: 55 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 85 mg/L

VINIFICAZIONE: Pressatura e fermentazione a temperatura controllata dopo la fine dell'appassimento le uve vengono sgrappolate a mano e poste ad infusione nel mosto in fermentazione

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 6 anni