



TENUTE MOKARTA
Produttori dal 1916

VINO BIANCO ZIBIBBO

D.O.C. Sicilia - Biologico

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi acciaio inox dove affina “sur-lie” con “batonnages” mensili per 3 mesi circa.

Soft pressing, temperature-controlled fermentation, aged in stainless steel vessels matured “sur-lie” (on lees) with monthly (lees stirring) “batonnages” for 3 months.

DESCRIZIONE

DESCRIPTION

Nel bicchiere presenta un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso si rivela intenso e aromatico, avvolgente e persistente. Al palato risulta secco, con una buona sapidità, fresco e di fondo asciutto. Note di frutta esotica, pesca bianca e vaniglia lo rendono interessante e rinfrescante. Perfetto per l'aperitivo, soprattutto in accompagnamento con formaggi saporiti, esalta il gusto di primi piatti piccanti, zuppe di pesce e crostacei.

A pleasant straw-yellow colour with greenish reflection; on the nose it is intense, aromatic, enveloping and persistent. Its palate is dry, with a good flavour with fresh and dry notes. Hints of tropical fruit, white peach and vanilla make it interesting and refreshing. Perfect as an aperitif, especially with mature and strong cheeses, enhancing the taste of spicy first courses, fish soups and shellfish.

COME SERVIRLO

HOW TO SERVE

La temperatura ideale di servizio è di 10°-12°C . Versare in calici di media ampiezza per gustarlo al meglio.

Ideal serving temperature is 10°-12°C. Pour into medium sized glasses to enjoy its full potential.

PRODUTTORE

PRODUCER

Tenute Mokarta - Salemi (TP)

www.tenutemokarta.com

Vitigno/grapes: 100% Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Grado Alcolico/alcohol content: 12,5% Vol.

Colore/color: Bianco/white

Formato/size: 75 cl – 150 cl (magnum)

