



VACCARO

*Casa vinicola dal 1970*

Vini dolci

## Grappoli d'Oro

*Grappoli d'oro, "nettare degli dei", frutto di un'attenta selezione di uve lasciate ad appassire al sole: una coppa di profumi e sensazioni, una squisita essenza ideale per un momento di meditazione, per un dono magnifico.*



<i>Classificazione</i>	Vendemmia Tardiva
<i>Varietà</i>	100% Zibibbo
<i>Grado alcolico</i>	14,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 350m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. buon contenuto in sostanza organica.
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	80 q.li per ettaro
<i>Vinificazione</i>	Il processo di maturazione delle uve viene pedissequamente monitorato: le uve stramature vengono tardivamente raccolte e selezionate prime di essere vinificate. Il processo di vinificazione avviene a 14C°
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Giallo dorato evidente. Naso complesso ed intenso caratterizzato da aroma di fiori bianchi, spezie e miele. Al palato è replicata la dolce intensità aromatica esotica, frutta candita e marmellata con un'acidità rinfrescante.
<i>Abbinamenti</i>	Si consiglia di degustarlo con tipici pasticcini siciliani
<b>IMBALLO</b>	
<i>Capacità bt</i>	500ml
<i>Peso bt vuota</i>	350g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	5,100 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	125 (24 ct x fila)

