



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.



Classificazione

Varietà

Grado alcolico

Zona di produzione

Terreno

Allevamento e potatura

Resa per ettaro

Vinificazione

Vendemmia Tardiva

100% Zibibbo

14,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)

Salaparuta, 350m slm esposizione sud-est

Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. buon contenuto in sostanza organica. Controspalliera- Guyot

80 q.li per ettaro

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°

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.

Si consiglia di degustarlo con tipici pasticcini siciliani

Caratteristiche organolettiche

Abbinamenti

IMBALLO

Capacità bt

Peso bt vuota

Bt x cassa

Peso lordo cassa

Dimensioni pallet

Casse per pallet

500ml

350g

6

5,100 kg

80x120 cm (eur)

125 (24 ct x fila)