



DACASTELLO

Zibibbo Terre Siciliane I.G.T.

Noto anche come Moscato d'Alessandria, lo Zibibbo affonda le radici nella civiltà dell'Antico Egitto. Il suo nome, *zibibbo*, deriva dalla parola araba *zabīb* che significa "uvetta".

Zibibbo Terre Siciliane I.G.T. Dacastello, un bianco di carattere che si fonde alla storia di un territorio vulcanico dalle caratteristiche uniche, perla del Mediterraneo, la Sicilia.



Zibibbo Terre Siciliane I.G.T.



UVE 100% Zibibbo

DENOMINAZIONE Terre Siciliane I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE Menfi, provincia di Agrigento, Sicilia, Italia

CLIMA Mediterraneo, con inverni temperati ed estati calde

VINIFICAZIONE La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento si pratica in silos di acciaio e successivamente in bottiglia

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 -12°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

COLORE Giallo dorato

PROFUMO Aromatico, gradevolmente fruttato

SAPORE Morbido e corposo, persistente, dal finale aromatico con eco di mandorla

ABBINAMENTO Ideale per l'aperitivo, perfetto con i dolci a base di frutta secca, miele, marzapane, ma è ottimo anche con formaggi stagionati o erborinati.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236265
CODICE EAN CARTONE	8053013236272
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1117 gr
PESO LORDO CARTONE	6863 gr