

ZIBIBBO MARSALA/TRAPANI



- Nata nel 1875, ad oggi è l'azienda più antica di Marsala a conduzione familare.
- · Antiche ricette tradizionali tramandate negli anni
- Unico produttore che continua col mosto cotto, secondo il metodo tradizionale a fuoco vivo



TIPOLOGIA

Vino liquoroso



ZONA PRODUTTIVA

Castellamare



VITIGNO

Zibibbo



TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e sabbioso



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera



VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione pellicolare di circa 12 ore avviene la pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18° C.). Si addiziona poi distillato di vino sino a circa 16° per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto



GRADO ALCOLICO

16% Alc. /Vol.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



PROFUMO

Delicato e aromatico, con note di fiori d'arancio, acacia e miele



SAPORE

Morbido e persistente con una sorprendente vivacità nel finale



ABBINAMENTI

Ben fresco, ideale come aperitivo, o come abbinamento a formaggi erborinati, crostate di frutta o sorbetti al limone.



