



ZILIA



Mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto da uve Moscato Bianco in purezza raccolte a mano, provenienti dai territori di Barile e Maschito. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta con l'ausilio di lieviti selezionati in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura fino al raggiungimento del grado zuccherino desiderato.

Gradazione: 8,5%. Temperatura di servizio: 8-10 °C.

ANALISI VISIVA:

Giallo paglierino con riflessi dorati. Unghia tendente all'argento.

ANALISI OLFATTIVA:

Naso abbastanza intenso, con sentori di pera, pesca, melone bianco e qualche nota esotica. Percepibili anche note floreali che richiamano gelsomino, fiori d'arancio e glicine.

ANALISI GUSTATIVA:

Amabile, con un leggero grado zuccherino. Si ritrova un fruttato predominante di pera e pesca matura. L'acidità presente, bilancia alla perfezione una bollicina per niente aggressiva. Il sorso, pulito e di buona persistenza, invita nell'immediato a proseguire la bevuta.

ABBINAMENTO:

Vino versatile, da poter gustare sia con il dolce sia con il salato. Ideale con torte e pasticceria secca. Si sposa molto bene anche con aperitivi a base di salumi e formaggi con miele e confetture e con macedonie di frutta fresca.