

# MUSITA

## PASSOPASSO

Zibibbo che la passione di abili mani rendono passo passo un vino dolce e intenso.



<b>Prodotto</b>	Passopasso zibibbo passito
<b>Denominazione</b>	Doc Sicilia
<b>Vitigni</b>	<b>Zibibbo 100%</b>
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe
<b>Terreni</b>	Misti argillosi-limosi
<b>Vigneto</b>	Controspalliera con allevamento Gujot
<b>Vendemmia</b>	Tardiva, prima decade di ottobre
<b>Vinificazione</b>	Appassimento dell'uva in cassette, estrazione del mosto e fermentazione con lieviti selezionati fino al raggiungimento del grado alcolico stabilito, e successivo mantenimento a 0° C. Segue poi stabilizzazione e microfiltrazione finale prima dell'imbottigliamento per preservare la fragranza tipica dell'uva zibibbo
<b>Affinamento</b>	In acciaio a temperatura controllata per alcuni mesi
<b>Note di degustazione</b>	Sorprendente freschezza e fragranza sia olfattiva che gustativa che va ben oltre le aspettative rispetto ad un passito rivisitato in chiave moderna e di estrema fruibilità

