



TERRAE DI POLIFEMO

VINI DI SICILIA

Vino di antichissima origine, viene ottenuto dalle uve dell'omonimo vitigno fatte maturate al caldo sole di Sicilia. Di colore giallo ambra, ha profumo intenso, ampio e persistente. Col suo sapore dolce e vellutato è un tipico vino da dessert e da fuori pasto. Trova ideale abbinamento con dolci tipici tradizionali. Servire a temperatura ambiente o appena fresco.

Scheda Tecnica

Riconoscimento
Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

Posizione Geografica
Litoranea tirrenica tra Milazzo e Patti

Tipo di terreno
Misto Sabbioso

Vitigni
Malvasia

Uvaggio
Malvasia 100%

Forma di allevamento
Alberello

Ceppi per ettaro
5.000 piante per ettaro

Resa per ettaro
*Da disciplinare: 120 Q.li
aziendali: 60 Q.li*

Resa per ceppo
Kg 1,2

Vinificazione
Le uve raccolte manualmente in piena maturazione vengono leggermente passite al sole su graticci di canna per 4-7 giorni quindi sottoposte a spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene dolcificato con mosto concentrato delle stesse uve e arricchito di alcool buon gusto (1/2%) fino a giungere ai 16 gradi svolti previsti dal disciplinare.

Affinamento primario:
6 mesi in botti di rovere di Slovenia

Affinamento secondario:
Non meno di 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Dati Analitici

Tenore alcolico
16% Vol.

Acidità totale
5

Zuccheri residui
130 gr / lt

Note Organolettiche

Colore
Giallo ambra

Bouquet
Aroma ampio e intenso

Conservazione
14 °C

Temperatura di servizio
15-18 °C

Bicchieri consigliato
Tulipano piccolo

Abbinamenti consigliati
*Pasticceria secca o cremosa,
Formaggi piccanti*

Periodo di consumo
7/10 anni

Imballo

Bottiglia
*Bordolese standard 1/2 bianco
cl. 75*

Cartone
6 bottiglie in piedi



Duci
MALVASIA