

MOSCATO

VINO LIQUOROSO

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

Espressione del calore di un territorio. Fragranze mediterranee per vini che accompagnano piatti a base di dolci delicati e pasticceria secca.

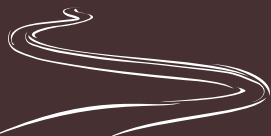
*Sistema di allevamento tradizionale.
La vendemmia si svolge nella seconda metà di settembre.
Fermentazione a temperatura controllata.
Viene aggiunto alcool da vino.*

*Dati analitici
Alcool 16% vol.
Zuccheri 13%*

Confezionato in bottiglie da 100 e 750ml.

*Suggeriamo...
Grande vino da dessert, in abbinamento a pasticceria secca e biscotti.*




ITINERARIO
ALESSANDRO MINEO

Un "itinerario" che voglio percorrere alla ricerca della vera sicilianità attraverso vini in grado di generare sensazioni autentiche.

Alessandro Mineo

www.itinerariovini.it - info@itinerariovini.it