



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

ZHARA PASSITO

Moscato: Seine Ursprünge reichen bis in den Mittelmeerraum des Nahen Ostens zurück und es waren die griechischen Kolonisten, die ihn nach Sizilien verbreiteten. Sein Name leitet sich von „Muscum“ ab, dem Moschus, dessen charakteristisches Aroma in Trauben vorkommt. Die Trauben sind unterschiedlich groß, kugelförmig und weisen eine gelbe Farbe auf, die im Laufe der Reifung unter den Sonnenstrahlen ins Grünliche und Goldene übergeht. Die Rebe ist sehr aromatisch. Durch die Reifung entsteht eine hohe Zuckerkonzentration.

Verwendete Rebsorte: Moscato.

GÄRUNG

Die angetrockneten Trauben werden zerkleinert und für etwa 5 Stunden mazeriert. Anschließend werden sie sanft gepresst und es beginnt die Gärung bei 18 -20°C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Wein mit intensiver gelber Farbe.

Intensives, charakteristisches Aroma, das an den Duft von Rosenblättern erinnert.

Am Gaumen des Weinkenners ist er süß, warm und robust.

SERVIERVORSCHLAG

Als Dessertwein, passt gut zu Trockenfrüchten und Nachtisch.

Serviertemperatur: 12 - 15°C.

