

ZIBIBBO TERRE SICILIANE PORTA NORD



Tipologia: vino liquoroso Zibibbo Terre Siciliane

Zona di produzione: Sicilia Occidentale.

Vitigni: Zibibbo o Moscatellone.

Tipologia dei terreni: a medio impasto in bassa collina.

Sistema di coltivazione: vigneti allevati ad alberello e spalliera con densità di ceppi medio/alta (4.000/ha) e resa bassa.

Clima: inverni poco piovosi, con stagione calda lunga ed asciutta.

Vendemmia: a perfetta maturazione delle bacche. Fine settembre, con raccolta manuale.

Vinificazione: pressatura soffice e resa in vino fiore molto bassa. La fermentazione a temperatura controllata. In prossimità dei restanti 2° Babo da svolgere, si aggiunge l'alcool Buon gusto di materia vinosa dando così origine al vino liquoroso Zibibbo.

Affinamento: viene effettuato per circa tre mesi in vasche di acciaio inox al fine di mantenere integri i profumi varietali originari e successivo affinamento di altri tre mesi in fusti di rovere.

Degustazione: Colore giallo oro intenso, brillante, profumo delicato fragrante, ricco di sentori di uva passa. Sapore di grande consistenza estrattiva, risulta inconfondibile ed esaltante il nettare dello Zibibbo.

Al palato risulta dolce, armonico ed equilibrato. Persistente il retrogusto.

Gradazione alcolica: 16%vol.

Abbinamenti: Ottimo vino da dessert, se servito fresco è un eccellente aperitivo, ideale anche per accompagnare formaggi morbidi.

Temperatura di servizio: consigliata 12°C come aperitivo, 18°C come vino da dessert.

Conservazione e durata: la bottiglia va riposta coricata in ambiente fresco e poco umido: in tali condizioni il Porta Nord può riposare per molti anni.

Note: Era la porta più importante delle mura di Mozia ed attraverso essa i soldati di Dionisio, re di Siracusa, nel 397 A.C., penetrarono nella città fenicia dopo averla assediata per anni.