

M

CANTINA
MASICEI



DORE', VSQ BIANCO PAS DOSE' da ZIBIBBO

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E GENERALI

Varietà: Zibibbo in purezza

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: metà agosto

Resa uva q.li/ha: 40

Grado alcolico: 11,00 % vol.

Vinificazione: dopo un'attenta
selezione manuale dei migliori grappoli
si effettua una vinificazione in bianco
solo il mosto fiore va a fermentare a
temperatura controllata

Affinamento: acciaio 6 mesi e
successiva rifermentazione in bottiglia
per presa di spuma . Maturazione sur
lies per 12 mesi, successiva sboccatura

Vita media del vino: 10 anni e più

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino carico,
limpido. Al naso spiccano note
aromatiche tipiche , albicocca, miele,
frutta bianca. Al palato è persistente,
perlage fine e volutamente non
abbondante , rotondo e morbido.

Consigli e Abbinamenti: Ideale come
aperitivo e a tutto pasto ha una ottima
appille anche con formaggi molli
freschi, sushi e pesce crudo in generale.