RIFLESSI

Vitigni: Uve Zibibbo
Zona di produzione: Sicilia Occidentale
Terreno: terre rosse siciliane
Periodo della vendemmia: fine agosto/ metà settembre
Pigiatura: soffice
Fermentazione e preparazione: a temperatura controllata. Al raggiungimento della gradazione zuccherina ideale, si aggiunge alcool da vino per bloccare la fermentazione e raggiungere la gradazione alcolica di 16%.
Alcool: 16% vol
Zuccheri: >10%
Colore: giallo chiaro
Profumo: fruttato
Gusto: dolce
Temperatura di servizio: ambiente oppure ben freddo
Abbinamento: vino da dessert, ottimo se bevuto freddo.

Grapes: Zibibbo
Area of production: west Sicily
Ground: sicilian red lands
Vintage time: end of August / half September
Pressing: soft pressing
Fermentation and preparation: slow fermentation with controlled temperature. Once acquired the ideal sugar content, we add wine alcohol in order to stop the fermentation and obtain the alcoholic content of 16%
Alcohol: 16% vol
Sugar: >10%
Color: clear amber
Taste: sweet
Perfume: intense
Serving temperature: room temperature or slightly chilled
How to use: Superlative dessert wine to be enjoyed chilled.