

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Vigneti selezionati coltivati in Sicilia

### VITIGNO

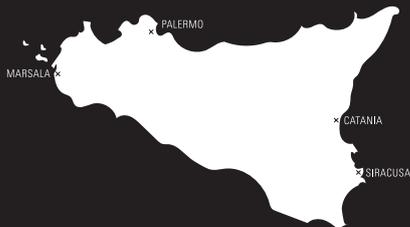
Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo

### TERRENO

Composizione mista

### VIGNETI

Allevati a controspalliera con densità di ceppi per ettaro medio-alta



## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Oro antico brillante con decisi riflessi topazio

### PROFUMO

Intenso ed armonico, complesso e deciso di moscato, con netti sentori di albicocca

### SAPORE

Pieno, morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi, albicocca ed uva passa

# OXYDIA

## TIPO

Vino Liquoroso

## CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

## VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata nella prima settimana di Settembre

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione a temperatura controllata, 17° - 18°C, per raggiungere il tenore alcolico di 5° - 6°C. Aggiunta di distillato di vino sino a 16°C per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto con i loro aromi

## MATURAZIONE

Sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale

## AFFINAMENTO

Almeno 2 mesi in bottiglia

## GRADO ALCOLICO

15,5% in vol

## RESIDUO ZUCCHERINO

135 g/l

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 16°C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale coi dolci, frutta fresca e secca. Splendido con formaggi piccanti

## MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

## DURATA

È un vino da bersi preferibilmente entro quattro anni

## FORMATI

Bottiglia da 75 cl

## PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2009

CANTINE  
**FLORIO**  
1833