



Passito Moscato La Gelsomina Etna IGT

La Gelsomina

Tipo	Vino dolce
Origine	Italien, Sicilia
Produttore	La Gelsomina Presa
Classificazione	DOC
Maturazione	8 mesi in barrique, 2 mesi in bottiglia
Contenuto	50 cl
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	9 - 11°C
Contenuto alcolico	12,5 %
Vitigni	Moscato 100 %
Articolo n.	19488798

Annotazioni

Una chicca che solo poche cantine di Muntagna possiedono: il Moscato dell'Etna passito, le cui uve crescono nei vigneti che abbracciano il lago de La Gelsomina e sono baciati dal sole del mattino.

Abbinamenti

Formaggi, foie gras e dolci tipici siciliani

Note di degustazione

Colore: Dolce giallo dorato Profumo: Sentore di frutta stramatura con bouquet di frutti a foglia bianca e fiori d'arancio Palato: Fresco e delicato, gradevole al palato con note tipiche dell'uva moscato