

# Passito

- › **Passito  
Zibibbo  
IGP • Terre Siciliane  
Vino dolce biologico**



## **Vigneto**

Le uve Zibibbo, provengono dalla tenuta di Salemi ad un'altitudine di circa 170 metri s.l.m., da un terreno prevalentemente calcareo-gessoso, ricco in sabbia.

---

## **Vendemmia**

Metà di Settembre. Le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata.

---

## **Vinificazione**

Le uve si raccolgono in parte molto mature ed in parte passite alla pianta. Le uve sovra mature vengono sottoposte a pressatura soffice e vinificate in vasi vinari d'acciaio inox. A circa metà fermentazione si aggiungono le uve passite, per un periodo variabile di circa 20 giorni, per arricchirne la componente aromatica. Trascorso tale periodo, le uve passite vengono torchiate per estrarre gli zuccheri naturali che andranno ad arricchire il vino passito. Un lungo periodo di affinamento in bottiglia permetterà al vino di raggiungere il suo equilibrio ottimale.

---

## **Caratteristiche organolettiche**

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, rappresenta l'espressione più elegante e fine dello zibibbo di collina con un'aromaticità che ricorda miele di acacia e frutta gialla ben matura. Al gusto morbido e fresco con moderate note dolci ed un'alcolicità contenuta e ben equilibrata con l'acidità.