



# Moscato dello Zucco

Sicilia I.G.T

Moscato Bianco 100%. Vigneti allevati ad esposizione sud, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro, con una resa pari a 65 quintali per ettaro. Raccolta manuale nella seconda settimana di settembre.

## **Vinificazione**

Le uve di Moscato Bianco, raggiunta una maturazione avanzata, vengono selezionate in vigneto e adagiate in un unico strato in cassette forate da circa 3 kg. L'appassimento avviene in cantina fino alla riduzione del 50% del peso iniziale; dopo una pressatura molto dolce e una decantazione statica di 12 ore, il mosto prosegue la fermentazione in caratelli di rovere in cui permane fino all'imbottigliamento.