

DOPPIO PASSO



MOSCATO

SICILIA DOC

Il Moscato Doppio Passo deve il suo sapore fruttato e aromatico all'uva matura di Moscato, un vitigno aromatico originario della Sicilia. La vendemmia avviene in due fasi: parte dell'uva viene raccolta al culmine della maturazione fisiologica, mentre l'altra viene vendemmiata tardivamente. Il risultato è un bianco particolarmente fresco, caratterizzato da un aroma intenso e una dolcezza raffinata.

ISPIRAZIONE

Essere italiani significa molto di più che il semplice appartenere ad una nazione. È un modo di pensare, di vivere, di mangiare, di creare, di bere: riguarda il vivere bene e celebrare tutti gli aspetti della vita, apprezzando la bellezza delle cose che ci circondano. Ed è proprio questo ciò che rappresenta Doppio Passo: i piccoli piaceri della vita che hanno un sapore ancora più buono quando vissuti insieme.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate delicatamente e il mosto risultante fermenta per 15-20 giorni a temperatura controllata di 17-18 °C in vasche d'acciaio. Il vino viene conservato a 18-20 °C nelle stesse vasche d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

REGIONE

La Sicilia, conosciuta come "la terra del sole", gode di un clima mediterraneo lungo le coste, mentre le aree interne sono caratterizzate da inverni temperati ed estati calde.



Sicilia



Uve: Moscato


Denominazione: Sicilia DOC


Tempo di conservazione: 2 anni


Temperatura di servizio: 8-10°C

Grado alcolico: 12,5% vol

 • Colore giallo brillante con sfumature verdi.

 • Aromi di noce moscata e petali di rosa si fondono con l'atmosfera esotica di litchi e mango.

 • Al palato, si presenta corposo e ben bilanciato, con un finale che rivela note di pompelmo e lime.

 • Ideale con piatti asiatici, pesce alla griglia, carpaccio, o servito come aperitivo.