



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## ZHARA PASSITO

---

Moscato: Le sue origini risalgono al bacino medio-orientale del Mediterraneo e furono i coloni greci a diffonderlo in Sicilia. Il suo nome deriva da "Muscum", muschio, il cui aroma caratteristico si ritrova nell'uva. Gli acini hanno dimensioni variabili, sferiche, con colori gialli che sfumano al verdolino e al dorato nella maturazione sotto i raggi del sole. Il vitigno è molto aromatico.

La maturazione regala alta concentrazione di zuccheri.

**Uve impiegate:** Moscato.

### FERMENTAZIONE

Le uve, appassite sui graticci, vengono pigiate e lasciate macerare per circa 5 ore, poi vengono pressate sofficemente e fatte fermentare a 18 - 20°C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo carico.

Profumo intenso e caratteristico che ricorda la fragranza dei petali di rosa.

Al palato dell'intenditore si presenta dolce, caldo e robusto.

### ABBINAMENTI

Vino di fine pasto, accompagna gradevolmente la frutta secca e i dolci.

Temperatura di servizio: 12 - 15°C.

