

LAUS MOSCATO I.G.P. TERRE SICILIANE

RICONOSCIMENTO:

Indicazione Geografica Protetta - Terre Siciliane.

VITIGNO:

Moscato d'Alessandria.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

16%

RESIDUO ZUCCHERINO (%Vol):

12,5%

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve ben mature ad elevato tenore zuccherino e pressatura tradizionale. La fermentazione, al raggiungimento di 1,5% di alcool svolto naturalmente, viene bloccata con l'aggiunta di alcool.

AFFINAMENTO:

In acciaio per circa quattro mesi.

FORMATI:

Bottiglia da cl 37,5 e cl 75.

DURATA:

Per un paio di anni se conservato in ambiente non umido, lontano da fonti di luce e di calore.

MODO DI CONSERVAZIONE:

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a fungo e tenuta in frigo, si conserva bene qualche mese.

ABBINAMENTI:

Vino da dessert dolce ma non stucchevole, ottimo in abbinamento a dolci a base di crema, ricotta e frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

14-16 °C.

DESCRIZIONE:

La gamma LAUS, dal latino "eletto", racchiude tre vini liquorosi dolci d'élite, dai profumi persistenti e inebrianti, risultato di una lunga tradizione produttiva da sempre orientata a esaltare i sapori e gli aromi delle uve lasciate maturare al caldissimo sole di Sicilia.

