

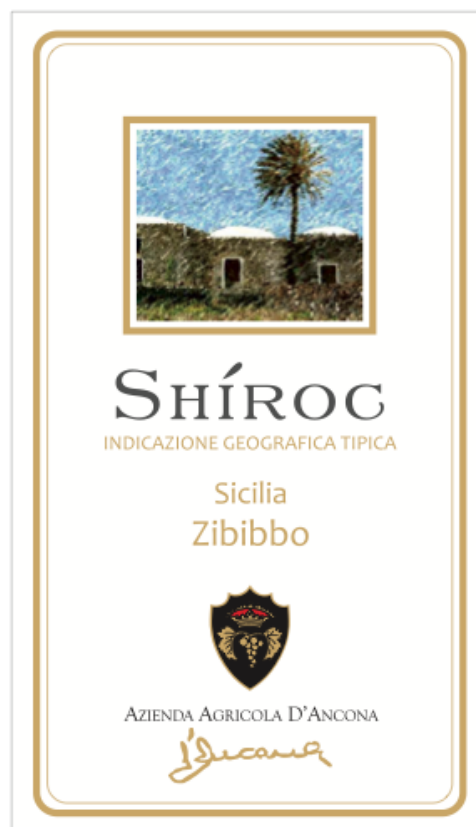
AZIENDA AGRICOLA D'ANCONA



SHIROC

ZIBIBBO DI PANTELLERIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNO	Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100%
DENSITA DI COLTIVAZIONE PER ETTARO	Max 2500
TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO	Alberello strisciante all'interno di una conca, con potatura a sperone corto
TIPOLOGIA DI TERRENO	Vulcanico
TIPO DI GRAPPOLO	Spargolo, con acini grossi e carnosì, giallo, ricco di pruina
VENDEMMIA	Manuale, raccolta in cassette, a fine agosto-metà settembre
RESA PER ETTARO	40 – 50 q.li
RESA UVA – VINO	60% , max 70%
FERMENTAZIONE	In acciaio per circa 15 giorni con lieviti selezionati
AFFINAMENTO	In acciaio e poi in bottiglia per 3-6 mesi min.
ANALISI CHIMICA	Alcol 13% vol. – Ac. Tot. 4,5. – Estratto secco 20 gr./l.
ANALISI SENSORIALE	Vino bianco secco, importante e ben strutturato. Colore giallo paglierino, aroma ampio con leggero sentore di moscato. Sapore fresco e asciutto, aromatico, persistente.
ABBINAMENTI	Con primi piatti piccanti, zuppe di pesce, carni bianche, formaggi saporiti. Ottimo ghiacciato come aperitivo. Temp. di servizio: 8 - 10°C.