



GIASIRA

AURANTIUM 2025



Denominazione: DOC Passito di Noto

Vitigni: Moscato bianco passito

Certificazione: biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua: 500 bottiglie

Zona di produzione: Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR) - Contrada Ritillini

Terreni e clima: terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Sistema di allevamento: contropalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 80 q.li/ha

Vendemmia: raccolta manuale delle uve nella prima decade di agosto e appassimento su graticci areati naturalmente

Vinificazione: vinificazione in bianco, con fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate

Affinamento: maturazione in piccole botti per 6 mesi ed affinamento in bottiglia per 3 mesi

Gradazione alcolica: 13% vol

Zuccheri residui: 150 g/l

Acidità totale: 5,58 g/l

Ph: 3,58

Prima annata: 2010

Formati: bottiglia da 0,5 l

Note di degustazione:

Vista: giallo oro

Olfatto: con piacevoli note aromatiche di agrumi canditi, frutta a polpa gialla e salvia

Gusto: dolce ma non stucchevole, grazie a una buona acidità; con piacevoli note di arancia candita, albicocche essiccate e datteri

Abbinamenti:

Ideale l'abbinamento alla pasticceria secca siciliana e a crostate di frutta, si sposa perfettamente anche a formaggi erborinati o di lunga stagionatura