



TENUTA
ENZA LA FAUCI



Duci

sicilia INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Etichetta: Duci

Classificazione: IGT Terre Siciliane Passito Bianco

Capacità: cl. 37,5

Uve: Zibibbo autoctono 100% convenientemente appassite

Allevamento: Cordone speronato doppio

Periodo di vendemmia: Fine Settembre

Raccolta delle uve: Raccolta manuale e successivo appassimento

Affinamento: in acciaio (solo in alcune annate l'affinamento avviene in legno)

Colore: Giallo carico, ambrato

Caratteristiche organolettiche: Vino passito dalla caratteristica sapidità iniziale che si allunga sul finire volgendo al dolce dell'uva appassita. Fresco, aromatico e lungo con forti note di arancia candita e spezie

Conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto

Abbinamento: Ideale con i dolci, crostate, creme e panettoni. Ottimo con formaggi erborinati e stagionati. Ideale con il cioccolato.