

## Baccadoro

IGT Terre Siciliane  
Vino bianco Passito



*Vino passito ottenuto dall'unione di uve Grillo e Zibibbo. Il colore giallo dorato degli acini maturati in pianta è stato lo spunto per il nome "Baccadoro". Come i riflessi del sole sui limoni, profumato come la zagara in fiore, come gli agrumi appena colti. Contrastante, in questo mare d'intensità, la sua freschezza. Penso alla strana passionalità dei siciliani, così. . . dolce*

**Uve:** Grillo e Zibibbo

**Annata:** ND

**Sistema di allevamento:** controspalliera potata a Guyot

**Densità di impianto:** circa 3600 piante/ha

**Resa per ettaro:** 80 q.li/ha

**Tipo di terreno:** medio impasto con buona presenza in calcare

**Altitudine:** 50-100 s.l.m.

**Epoca di raccolta:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** alla ricezione in cantina pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata; al mosto in fermentazione vengono aggiunte le uve appassite. La durata della fermentazione e macerazione è di circa un mese.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio inox per circa 7-8 mesi e in bottiglia circa 1 anno.

**Gradazione Alcolica:** 12 % vol.

**Capacità bottiglia:** cl 50

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Prima annata:** 2004

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo dorato con sfumature ambrate.

**Olfatto:** bouquet aromatico intenso. Prevalgono le note aromatiche di albicocca, di fiori di zagara, di frutta candita.

**Gusto:** gusto intenso e persistente che riflette il bouquet aromatico percepito al naso. Ottimo equilibrio freschezza-dolcezza. Il Grillo dona freschezza e lo Zibibbo dolcezza.

**Abbinamenti:** biscotti di mandorle, fichi secchi, arance candite, formaggi mediamente stagionati accompagnati da confetture di frutta.

**Fondo Antico S.r.l. Società Agricola**

Via Fiorame, 54/a - 91031 – Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: [info@fondoantico.it](mailto:info@fondoantico.it) sito web: [www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)