



BACCADORO

Vino passito ottenuto dall'unione di uve Grillo e Zibibbo. Il colore è giallo dorato carico da qui il nome "bacca d'oro". All'olfatto prevalgono le note aromatiche di albicocca, di fiori di zagara, di fiori secchi regalate dallo Zibibbo mentre al gusto, il Grillo regala acidità e freschezza. 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

Tipo: Vino Passito, Bianco

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Uve: Grillo e Zibibbo vengono lasciate maturare sulla pianta.

Vinificazione: Macerazione a freddo delle bucce per 12 ore.

Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio.

Affinamento: in bottiglia

Gradazione Alcolica: 12 % vol.

Capacità bottiglia: cl 50

Note di degustazione: Il vino si presenta aromatico, denso, con un equilibrio zuccheri-alcol tale da renderlo elegante, tipico ma non stucchevole.

Abbinamenti: : Delizioso l'accostamento ai dolci della cucina tradizionale. Da provare con i biscotti di mandorle, con i fichi secchi, con le arance candite e con formaggi mediamente stagionati

Temperatura di servizio: 10-12 °C



Fondo Antico S.r.l. società agricola

Via Fiorame, 54/a – Frazione Rilievo - 91020 – Trapani - Tel. (+39) 0923 864339 – Fax (+39) 0923 865151
e.mail: info@fondoantico.it - www.fondoantico.it

Capitale Sociale € 90.740,00 i.v. - Codice fiscale e Partita I.V.A. n.01879040812
Registro delle Imprese di Trapani n.16246/1998 – R.E.A. C.C.I.A.A. di Trapani n.130395