



MARABINO

MOSCATO



CEPAGE

100% Moscato

SOL

Calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Agriculture Biologique. Technique de vinification en cuve à des températures contrôlées avec les peaux. Les raisins sont séchés sur des grilles placées au soleil. Aucun ajout de soufre. Naturellement fermenté par des micro-organismes. Maturation en cuve, mise en bouteille au printemps suivant les vendanges.

DEGUSTATION

- Œil : Jaune doré
- Nez : De captivants arômes de fruits (poire, zests d'orange).
- Bouche : Aromes de muscat, avec des indices de miel, fruits confits et fruits secs. Intense et aromatique. S'accorde parfaitement avec les pâtisseries à base d'amande, pistaches, noisettes siciliennes, ricotta.

GRAPE VARIETY

100% Moscato

SOIL

Limestone

VINIFICATION / AGEING

Organic farming. Technique of vinification in tank at controlled temperatures with skins. The grapes are dried on railings placed on the sun. No addition of sulphur. Naturally fermented by microorganisms. Maturation in tank, bottling in spring depending on the grape harvests.

TASTING

- Colour : Golden yellow
- Nose : Fascinating aromas of fruits (pear, orange peel).
- Mouth : Aromas of muscat grape, with honey, candied fruits and dried fruits. Intense and aromatic. Perfect with almond cakes, pistachio nuts, Sicilian hazelnuts, ricotta.