



Zibibbo

La parola Zibibbo deriva dall'arabo "zabib" che significa uvetta (uva passita). Il vitigno, originario dell'Egitto, è stato introdotto in Sicilia dai Fenici. Dalla miscela "mistella" di mosto fresco di uve Zibibbo e alcool di vino nasce il più nobile e antico dei vini liquorosi siciliani.

Bottiglia - 750 ml.

Tipologia - Vino Liquoroso

Vitigni - Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

Zona di produzione - Marsala

Vinificazione - Miscela di mosto fresco parzialmente fermentato (mistella) e alcol da materie vinose

Gradazione alcolica - 16% vol.

Zuccheri - Superiori a 100 gr./l

Colore - Oro con riflessi ambrati.

Profumo - Intenso, armonico, caratteristico dell'uva zibibbo

Gusto - Pieno, morbido con sentori di miele

Temperatura di servizio - 8-10° C.

Abbinamento consigliato - Si accompagna molto bene a gelati, dolci secchi, dolci con ricotta. Ottimo ingrediente per pasticceria e gelateria

FRAZZITTA
dal 1938