



## CHI DUCI ZIBIBBO



**Cépage**  
Zibibbo

**Vignoble**  
contre formation d'espalier avec taille Guyot;  
densité de plantes 3500/4000 pieds par hectare



**Dénomination**  
I.G.P. Terre Siciliane Passito

**Territoire**  
principalement vallonné avec des sols de  
texture moyenne qui ont tendance à être  
argileux avec une bonne teneur en matière  
organique



**Zone de production**  
Municipalités de Marsala Mazara del Vallo, Trapani  
Salemi



**Vinification**  
pressurage doux au début de la fermentation  
et ajout de raisins secs. Fin de fermentation à  
température contrôlée de 18° C ,  
vieillessement en cuves acier



**Alcool**  
14,50 %vol

---

### Notes de dégustation



**Couleur**  
jaune d'or



**Odeur**  
douce avec des notes évidentes d'abricot  
séché et de figue séchée



**Goût**  
miellée avec d'agréables notes d'abricot  
séché et de figue séchée



**Mois de longévité**



**Accord:** desserts à base de ricotta et de crème  
anglaise et de chocolat noir.