

# refosa

Vino dolce **DOC Moscato Passito di Noto** ottenuto da vitigno **100% Moscato bianco**.

Vino raffinato di inconfondibile personalità con intensi profumi di albicocche, fichi, pesca gialla e miele, gusto pieno con una forte nota di mandorla. Buona acidità e lunga persistenza sul finale.



## SCHEMA TECNICA

refosa



**Anno di produzione:** 2021  
**Tipologia:** DOC Moscato Passito di Noto  
**Categoria:** Vino dolce passito  
**Vitigno:** 100% Moscato bianco  
**Colore:** Ambrato con riflessi dorati



**Vinificazione:** Appassimento di parte dei grappoli in pianta. Macerazione pellicolare per 8 – 12 ore. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti autoctoni previa preparazione di un pied de cuve. Affinamento in acciaio



**Tipologia terreno:** Terreni alluvionali con forte presenza di scheletro su substrato salino  
**Metodo di allevamento:** Doppio guyot



**Note olfattive e gustative:** Vino raffinato di inconfondibile personalità con intensi profumi di albicocche, fichi, pesca gialla e miele, gusto pieno con una forte nota di mandorla. Buona acidità e lunga persistenza sul finale



**Abbinamenti:** Sostanzioso e provocatorio con assaggi di formaggi stagionati, mandorle salate, pesce spada e tonno affumicato; classico ed elegante con dolci di mandorle e dolci a pasta secca



**Epoca vendemmia:**  
A mano nella seconda decade di Settembre



**Temperatura di servizio:** 12°C  
**Gradazione:** 14%



TENUTA LA FAVOLA