



Vini e Vigneti di Sicilia

Mosto Cotto

mosto di uve
caramellizzato

VITIGNO / GRAPE: Cataratto, Grillo, Inzolia

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA: Sicilia / Sicily

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC:

colore / color

bruno / brown

profumo / bouquet

intenso di frutta cotta / intense crushed fruit flavour

sapore / flavor

dolce, complesso / sweet, complex

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS:

cottora del mosto d'uva a fiamma diretta / cooking of must with direct flame

TENORE ALCOLICO / ALCOHOL CONTENT: assente / absent

CONSERVAZIONE / STORAGE:

ambiente fresco a temperatura costante / store in a cool place at constant temperature

ABBINAMENTI / PAIRINGS:

ideale come dolcificante per insaporire i sughi, utilizzato per ripieno di biscotti e pasta fresca *ideal as a sweetener for flavouring sauces, and used for filling biscuits and fresh pasta*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: ambiente



75cl