

# HEKATE

Terre Siciliane IGT

Frutto del naturale appassimento di uve aromatiche al sole generoso di un angolo di Magna Grecia, Hekate è un passito naturalmente dolce Sicilia IGT.

## VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Varietà: medio-tardiva, predilige terreni prettamente sabbiosi, predilige versanti assolati e matura introno alla fine di agosto-prima settimana di settembre.

Vinificazione: raccolta selettiva delle uve, pigiadiraspatura e pressatura in totale riparo dall'aria (tecnica di vinificazione in "riduzione"), decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata (18°) per 10 giorni. Maturazione sui lieviti per 5 mesi. Filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: aroma caratteristico fruttato che ricorda il gelsomino e aroma spiccatamente tropicale con note di mango e papaia molto delicate.

Gusto: vino di struttura, ampio con gusto fruttato spiccato e finale fresco con finale di agrumi. Equilibrato e armonico.

## GRADO ALCOLICO

12%

## ABBINAMENTI

Vino da dessert e meditazione, si esprime al meglio con i dolci da forno, ma è intrigante come abbinamento a formaggi semi stagionati e alla frutta tropicale.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

## RICONOSCIMENTI

FEUDO ARANCIO Hekate 09 - 92 pts - Wine Enthusiast - 2012

