



SCILIO

~ Etna wines since 1815 ~



sikelios



Sikelios: È un vino dolce ottenuto da uve passite al sole secondo il rito di un'antica tradizione di Sicilia.

Zona di Produzione: Contrada Valle Galfina, versante Nord-Est dell'Etna a 650 metri sul livello del mare, in territorio di Linguaglossa (Catania).

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Zuccheri riduttori: 115 g/l.

Lavorazione dell'uva: Appassimento delle uve al sole su graticci per circa 30 giorni.

Tecnica di vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in barrique.

Caratteri sensoriali: Fruttato intenso, profumi di spezie, liquirizia e miele di timo; un vino vellutato e armonico i cui aromi si intrecciano lasciando una piacevole sensazione di dolcezza al palato.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Abbinamenti gastronomici: Vino da desert e da meditazione. Si abbina perfettamente con la tipica pasticceria siciliana a base di frutta secca nonché a cioccolato. Gradevolissimo l'abbinamento a formaggi piccanti.