



**Nome del Vino**  
Sultana

**Denominazione**  
DOC Moscato di Noto Passito

**Anno di Vendemmia**  
2015

**Zona di Produzione**  
Sicilia - Noto

**Vitigni**  
100% Moscato

**Esposizione**  
Sud

**Età dei Vigneti**  
10 anni

**Altitudine**  
80 s.l.m.

**Sistema di Allevamento**  
Alberello

**Sesto d'impianto**  
1,25mt. x 1,25mt.

**Produzione per ha**  
30 quintali

**Vinificazione**  
Fermentazione a temperatura controllata in assenza di bucce per circa 14 giorni

**Maturazione**  
In acciaio

**Colore**  
Giallo dorato

**Profumo**  
Profumi voluttuosi e complessi, dai datteri all'uva sultanina fino a cenni di scorza d'agrume candita

**Sapore**  
In bocca è dolce ma disteso, ricco eppure armonioso

**Gradi alcolici**  
11,5%

**Temperatura di Servizio**  
8° - 9°

**Accostamenti**  
Biscotti alle mandorle, Cassata, Cannoli siciliani

**Name of the Wine**  
Sultana

**Classification**  
DOC Moscato di Noto Passito

**Vintage**  
2015

**Production Zone**  
Sicily - Noto

**Varieties**  
100% Moscato

**Exposure**  
Southern

**Average Age of Vines**  
10 years

**Altitude**  
80 metres above the sea level

**Trellis**  
Bush System

**Spacing of Rows**  
1,25mt. x 1,25mt.

**Production per Hectare**  
3000 Kilo

**Vinification**  
A temperature-controlled fermentation off the skins for about 14 days

**Aging**  
Stainless steel tanks

**Colour**  
Gold yellow

**Bouquet**  
Sensual aromas and complex, the dates, sultaninas, until hints of candied orange peel nuances

**Palate**  
The taste is sweet but relaxed, rich yet smooth

**Alcohol percentage**  
11,5%

**Suggested Serving Temperature**  
8° - 9°

**Serving Suggestion**  
Almond biscuits, Cassata, Cannoli siciliani



FEUDO MACCARI  
Noto