

# PLANETA

## D.O.C. Sicilia

Sicilia es la tierra de los vinos dulces en todas sus partes, con diferentes estilos y variedades. Para muchos el Moscato –o quizás los “moscati”– es la uva original, para otros el Biblino de Siracusa, el primer vino descrito en Sicilia, fue el padre del actual Moscato Passito di Noto. Se trata de un vino antiguo que se ha vuelto moderno gracias a un nuevo sistema de secado. Las viñas se cultivan según criterios de sostenibilidad y organicidad, y junto con una vinificación cuidadosa, se respeta y protege el perfil aromático. Los aromas explosivos de frutas exóticas, jazmín y cítricos son complejos y al mismo tiempo muy apreciados; el compañero ideal para la gran tradición siciliana de dulces y helados.

### PASSITO DI NOTO 2023

#### FORMATOS

**0,50L**

#### VARIEDADES

100% Moscatel Blanco.

#### ELABORACIÓN

La uva se recoge a mano en cajas de 5 a 6 kg que se transportan a una cámara donde se inicia el proceso de secado en condiciones controladas de temperatura y humedad (21 °C y menos del 75% de humedad relativa). Durante cinco semanas se revisan las cajas diariamente y se agitan semanalmente, hasta alcanzar una pérdida de peso del 42%. En esta etapa la uva se lleva a la bodega, todavía en sus cajas; los racimos pasan a una mesa de selección para identificar las uvas imperfectas que se descartan, y el resto se despalilla. El mosto obtenido se conserva a 6 °C junto con todas las lias durante 15 días. Despues de esto, habrá comenzado la fermentación del mosto límpido, que a los 45 días habrá alcanzado el equilibrio azúcar/alcohol ideal; en este punto, ayudados por el frío, interrumpimos el proceso fermentativo, y finalmente esperamos pacientemente varios meses antes de embotellarlo.



#### NOTAS DE CATA

Los vinos dulces sicilianos son clásicos atemporales. Varían mucho de un rincón a otro de la isla. El proceso de secado de aproximadamente un mes y medio a temperaturas moderadas desarrolla los procesos enzimáticos que determinan la complejidad de los aromas extraordinarios. Así, el níspero maduro, el albaricoque seco, la miel de castaño, los pétalos de rosa, la papaya y el membrillo.

#### MARIDAJE

Vinos que, en estado pasificado, prefieren dulces más secos, posiblemente enriquecidos con alguna fruta con notas ácidas prominentes. También es bueno el chocolate de Modica en varias presentaciones, perfecto para acompañar todo lo que tenga como base el mazapán. Ideal con dulces a base de ricotta cremosa, como la cassata o los cannoli.