

## Pioggia di Stelle

*San Lorenzo, tante stelle cadenti, un solo desiderio...  
un vino giovane ed ammaliante dai toni avvolgenti e  
delicati;*

*una magia che puntualmente si rinnova, grazie ad un  
vigneto ad alberello impiantato oltre 35 anni fa su un  
terreno bianco calcareo.*

*Un desiderio che si avvera, per essere degustato da chi,  
come noi, ancora sogna...*



Origine:

Varietà:

Affinamento in barrique:

Affinamento in botti:

Affinamento in cemento:

Affinamento in acciaio:

Affinamento in bottiglia:

Formati disponibili:

Temperatura di servizio:

Sicilia

Moscato Bianco

No

No

6 mesi

No

3 mesi

0,750 lt

16°

## *Pioggia di Stelle*

---



<i>Uve:</i>	<i>100% Moscato Bianco</i>
<i>Zona di Produzione:</i>	<i>D.O.C. Moscato di Noto</i>
<i>Vigneto:</i>	<i>Contrada "San Lorenzo"</i>
<i>Epoca di raccolta:</i>	<i>Fine settembre (vendemmia tardiva)</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Alberello</i>
<i>Intensità per ettaro:</i>	<i>8.000 ceppi</i>
<i>Uva per ceppo:</i>	<i>Kg. 1,000</i>
<i>Età del vigneto:</i>	<i>Anni 35</i>
<i>Terreni:</i>	<i>Bianchi-calcarei</i>
<i>Raccolta delle uve:</i>	<i>Manuale in cassette da 2 Kg max</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>In vasche di cemento</i>
<i>Affinamento:</i>	<i>In vasche per 6 mesi</i>

## *lo chef l'ha provato con...*

---

*zuppetta di pesce agli agrumi  
con gambero marinato*



*granita di mandorle con insalata di ostriche  
e mielarò al peperoncino*

*soufflè di ricotta modicana  
con zabaione al basilico  
e gelato alla vaniglia*

