

# TENUTA GATTO

# MUSSARUSSI

**MUSSARUSSI** Vino aromatizzato della festa messinese, ottenuto dalla fermentazione del mosto appena pigiato con mosto cotto aromatizzato con foglie di amarena, carrube, fichi secchi e mandarini acerbi secondo l'antica ricetta tradizionale. Non contiene solfiti aggiunti.

## Analisi organolettica

Ambra Traslucida di Buona consistenza nel calice. Una dolce carrellata di aromi e sensazioni barocche che ricordano la carruba, i Fichi secchi con le Noci, le cotogne ed i chiodi di garofano. Al palato é di una carezzevole morbidezza, ben stemperata da un filo di acidità che ne sorregge la buona struttura. Ricco il retrogusto con un piacevole ritorno di sensazioni già percepite al naso e con un finale piacevolmente amaricante.

**Classificazione:** vino aromatizzato

**Zona di produzione:** villaggio Larderìa Superiore Messina – Sicilia

**Anno impianto:** 2007

**Densità d'impianto:** 6000/ha

**Resa per ettaro:** 70 Q.li

**Produzione:** 500 bottiglie

**Temperatura di servizio:** a 18°C, servendolo in ampi calici da vino

**Grado alcolico:** 15,0%

**Abbinamenti:** Si consiglia abbinamento con il Cioccolato di Modica o la messinese Pignolata al Cacao ma anche ideale per un piacevole ed alternativo dopo cena o per una conversazione tra amici.

**Vinificazione:** ottenuto dalla fermentazione del mosto appena pigiato con mosto cotto aromatizzato con foglie di amarena, carrube, fichi secchi e mandarini acerbi

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio sulle fecce

