



PASSITO DI PANTELLERIA

VINO NATURALMENTE DOLCE DOC PANTELLERIA

Da uve zibibbo coltivate ad alberello e appassite sui «cannizzi» al caldo sole d'agosto, un elegante Passito dai profumi di albicocca, frutta candita e fico secco.

UVE

Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, patrimonio Unesco

TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria

TERROIR

Terreno: di origine vulcanica, sabbioso, leggermente argilloso.

Altimetria: da 0 a 300m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella prima e seconda decade di settembre. Pressatura soffice dell'uva, inizio della fermentazione e aggiunta di uva appassita. Affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato tendente all'ambra.

Profumo: dolce con evidenti note di albicocca, frutta candita e fico secco.

Gusto: mielato, con piacevoli note di albicocca secca, fico secco e pera cotta.

ABBINAMENTI

Tradizionale: dolci siciliani a base di ricotta e creme pasticciare; cuori morbidi al cioccolato fondente.

Non convenzionale: vasetto con crema di ricotta, pere e confettura di cipolla. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

14,5% vol

FORMATO

50 cl

