

## PASSITO DI PANTELLERIA DOC



**TERRITORIO DI ORIGINE** - Vigneti selezionati coltivati sull'isola di Pantelleria.

**VITIGNO** - Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

**TIPO** - Vino Passito

**CLASSIFICAZIONE** - DOC Passito di Pantelleria.

**TERRENO** - Di origine vulcanica, scuro e ricco di macro e micro elementi.

**VIGNETI** - Allevati ad alberello classico adagiato in piccole "coche" al riparo dai forti venti africani.

**CLIMA** - Insulare caldo arido e molto ventoso.

**VENDEMMIA** - Manuale, a maturazione molto avanzata nella II decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** - Dopo la raccolta le uve sono stese ad appassire al sole per circa 20 giorni sul terreno, viste le condizioni climatiche ideali. La passola, ricchissima in zuccheri, dopo pigiatura e breve contatto a freddo con le bucce, origina il mosto che fermenta lentamente e a temperatura controllata sino al naturale blocco fermentativo.

**MATURAZIONE** - Un primo periodo di circa 5 mesi in vasche per passare poi per altri 8 mesi in barrique di pregiato rovere.

**AFFINAMENTO** - Almeno 6 mesi in bottiglia.

### DEGUSTAZIONE

Colore - giallo dorato intenso con riflessi topazio.

Profumo - ampio, ricco ed aromatico di moscato, uva passa, confettura di

albicocca frammista a note vanigliate.

Sapore - dolce pieno e morbido, di grande struttura, intensamente aromatico di albicocca, fichi secchi a lungo

persistenti.

**GRADO ALCOLICO** - 14,0% in vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO** - 130 g/l.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - Come aperitivo 10° - 12° C.  
Per il dessert e da meditazione 16° - 18° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Come aperitivo è interessante abbinarlo ai formaggi piccanti a pasta molle e al fegato d'oca. Ottimo con la pasticceria a base di ricotta, crema, frutta secca e torrone. Eccellente da meditazione.

**MODO DI CONSERVAZIONE** - In ambiente fresco (13° - 15° C.), non umido, al riparo dalla luce.

**DURATA** - Parecchi anni se conservato in cantine idonee.