

PASSITO DI PANTELLERIA



L'uva raccolta dalla prima decade di agosto viene stesa al sole ad appassire da tre a cinque settimane e successivamente messa a macerare insieme al mosto in fermentazione, in modo da favorire la cessione dei profumi, degli zuccheri e delle sostanze estrattive.

ZONA DI PRODUZIONE: Isola di Pantelleria.

VITIGNO: Zibibbo.

TIPO: Bianco.

CLASSIFICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata.

TERRENO: Vulcanico– Sabbioso.

ALTIMETRIA: Da 100 a 300 metri s.l.m.

VIGNETI: Vigneti allevati ad alberello basso per ripararlo dai venti.

POTATURA: Corta a sperone.

VENDEMMIA: Manuale, dai primi di agosto per l'appassimento delle uve e dai primi di settembre per la vinificazione

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura con successiva macerazione delle uve appassite in fermentazione.

AFFINAMENTO: In acciaio e successivamente in bottiglia.

DEGUSTAZIONE:

Colore: Giallo dorato carico, tendente all'ambrato.

Profumo: Ampie note di datteri, uva passa e miele d'acacia.

Sapore: Dolce, morbido e persistente.

GRADO ALCOLICO: 14,5% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Particolarmente indicato come vino da dessert o da meditazione, accompagnato con pasticceria secca, formaggi stagionati e/o erborinati.

FORMATI: Bottiglia da 50 cl.

