

## MOSCATO DI PANTELLERIA



L'uva viene lasciata a sovra-maturare direttamente sulla vite fino alla seconda, terza decade di settembre, facendo la cosiddetta vendemmia tardiva. Le uve raccolte a mano vengono pigia-diraspate, avviate alla fermentazione e lasciate alcuni giorni a macerare in modo da favorire la cessione dei profumi, degli zuccheri e delle sostanze estrattive. A fine fermentazione si ottiene un vino dolce dal caratteristico profumo di moscato.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Isola di Pantelleria.

**VITIGNO:** Zibibbo.

**TIPO:** Bianco.

**CLASSIFICAZIONE:** Pantelleria D.O.C.

**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, dopo la metà di settembre

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

**AFFINAMENTO:** In acciaio e successivamente in bottiglia.

**Colore:** Giallo dorato.

**Profumo:** Delicato e fragrante di Moscato.

**Sapore:** Dolce, equilibrato e caratteristico.

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% in vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ottimo come aperitivo accompagnato con formaggi semi-stagionati, da dessert con dolci alla ricotta, cannoli, cassata siciliana.

**FORMATI:** Bottiglia da 50 cl.

