

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.

