

## **Nasce Isesi, il nuovo bianco pantelleria doc delle Cantine Pellegrino: di carattere, struttura e forte mineralità, rappresenta l'anima più intima di Pantelleria.**

E' un vino eroico Isesi, come lo è la viticoltura di Pantelleria, isola selvaggia tra la Sicilia e l'Africa, gioiello incastonato nel Mediterraneo. Lì dove i venti soffiano intensi, dove i sentieri impervi di roccia lavica si buttano a strapiombo nel mare e dove il sole scalda rovente, le viti ad alberello di zibibbo, la cui coltivazione è patrimonio dell'Umanità Unesco, crescono riparate da muri a secco costruiti da mani sapienti.

Il nome stesso è un tributo a Pantelleria, dove quasi 5000 anni fa una popolazione proveniente dall'Africa si insediò per sfruttarne i preziosi giacimenti di ossidiana, l'oro nero dell'antichità. Vennero chiamati Sesioti, la popolazione "dei Sesi", strutture megalitiche a forma di tronco di cono progettate da loro, che traggono il nome dal termine dialettale usato dai contadini panteschi per indicare i cumuli di pietre laviche caratteristiche del territorio. I Sesi sono così una delle testimonianze più autentiche del singolare passato dell'isola ed è a questo simbolo ancestrale che Cantine Pellegrino, realtà storica della viticoltura siciliana di cui ricorrono i 140 anni di vita, famosa per la produzione di vini bianchi e rossi, moscati, passiti e marsala, ha deciso di dedicare Isesi, un vino bianco zibibbo Pantelleria doc, espressione autentica di questa terra unica.

Le viti di zibibbo, battute dal forte vento, trattengono il sale marino mentre le radici, allungate in profondità, si appropriano dei sali minerali di cui è ricco il terreno, e tutto ritorna nel calice, quasi fosse un rito magico. L'alchimia ha invece le sembianze umane degli enologi di Cantine Pellegrino che sono riusciti, con Isesi, a creare un vino figlio dell'isola, franco e autentico. La raccolta delle uve è manuale e avviene nella prima decade di settembre. Le uve vengono vinificate in riduzione con pressature soffici, per ottenere un vino equilibrato, elegante. Dodici mesi di affinamento in acciaio gli regalano un bouquet aromatico molto importante: al naso si percepiscono spiccate note di mela verde, pesca bianca, fiori di capperò e gelsomino, accompagnate da lievi sentori di fiori e salvia. Nel bicchiere si sprigiona tutta l'espressione aromatica del gelsomino, del pompelmo, di olii essenziali. Isesi è un vino intenso e di gran carattere, la sensazione è di masticare acini di uva. Si accompagna a piatti di pesce come baccalà al forno o pesce spada alla pantasca. Ad avvolgerlo un'elegante bottiglia scura, semplice ed essenziale, nera come le pietre vulcaniche dell'isola. Tre gocce d'oro impreziosiscono l'etichetta rappresentando la pregevolezza di questo vino, frutto del duro lavoro dei contadini panteschi, unici detentori di un sapere millenario tramandato di padre in figlio. Isesi è la rappresentazione più pura dell'essenza di Pantelleria.