

# ISESI

## BIANCO PANTELLERIA DOC

*Da uva zibibbo coltivata ad alberello, patrimonio Unesco, un vino bianco Pantelleria Doc, espressione autentica di questa terra unica.*



### UVE

Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, patrimonio Unesco

### TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria

### TERROIR

**Terreno:** di origine vulcanica, ferroso, leggermente argilloso.

**Altimetria:** 300m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale nella prima decade di settembre

Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura.

Affinamento di 12 mesi in acciaio.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** Spiccate note di mela verde, pesca bianca, fiore di capero e gelsomino, accompagnate da lievi sentori di fiori e salvia.

**Gusto:** Evidenti note di limone e pompelmo, piacevoli sentori di mela verde e note accennate di mandorla.

### ABBINAMENTI

Esalta i piatti a base di pesce cotto al forno o in umido, come il baccalà gratinato o il pesce spada alla pantasca.

Servire a 8° -12°C

### GRADO ALCOLICO

12% vol

### FORMATO

75 cl

