



ISESI

BIANCO PANTELLERIA DOC

Da uve zibibbo coltivate 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
Contrade Sibà, Mueggen, Barone, Khamma

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

Raccola manuale nella prima decade di Settembre. Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura. Lungo affinamento sulle fecce fini.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

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

Gusto: secco, equilibrato, con una giusta morbidezza, piacevolmente sapido.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a portate di pesce e crostacei, come il pesce spada alla pantasca o i primi piatti a base di aragosta. Da gustare anche con piatti vegetariani, come il macco di fave o il tabulè di verdure. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

13% vol

FORMATO

75 cl