



NES

PASSITO NATURALE DI PANTELLERIA DOC

Nes significa miracolo. L'isola di Pantelleria, selvaggia e generosa, ci dona il suo nettare più prezioso, un Passito dalle intense note di frutta secca, albicocca ed erbe mediterranee.

UVE

Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, Patrimonio Unesco

TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria
Contrade Campobello, Martingana, Khamma, Bugeber

TERROIR

Terreno: di origine vulcanica, sabbioso, leggermente argilloso.

Altimetria: da 0 a 300m sul livello del mare.

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella seconda e terza decade di settembre. Pressatura soffice dell'uva, inizio della fermentazione e aggiunta di uva appassita. Affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo ambrato.

Profumo: intenso al naso, con profumi di frutta secca, albicocca ed erbe mediterranee, oltre a lievi note di miele di castagno e agrumi.

Gusto: dolce, caldo e avvolgente, piacevolmente fresco e persistente.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento ai dolci di ricotta e al cioccolato, come la cassata siciliana o la torta Sacher, ma stupisce anche con i formaggi erborinati e piccanti. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

14,5% vol

FORMATO

50 cl