



# 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