



# PASSITO LIQUOROSO

## PASSITO DI PANTELLERIA DOC

*Da uve zibibbo coltivate ad alberello su terreni vulcanici, il suo profumo è intenso, con distinti sentori di frutta candita e agrumi.*



### UVE

Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, Patrimonio Unesco

### TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria

### 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 dalla terza decade di agosto alla seconda decade di settembre. Pressatura soffice dell'uva, inizio della fermentazione e aggiunta di uva appassita, con successiva fortificazione con alcol neutro da vino. Affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata per 5 mesi.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo oro con riflessi ambrati.

**Profumo:** intenso e moderatamente complesso, con spiccate note di frutta candita, accompagnate da profumi dolci di vaniglia e fresche note di agrumi.

**Gusto:** dolce, caldo e morbido, caratterizzato da una giusta freschezza.

### ABBINAMENTI

Da gustare con i biscotti secchi della tradizione siciliana, ma è imperdibile anche l'abbinamento con la ricotta accompagnata da miele e pinoli tostati. Servire a 12°-14°C.

### GRADO ALCOLICO

15% vol

### FORMATO

75 cl