

PASSITO LIQUOROSO

PASSITO LIQUOROSO 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 tostiti. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

15% vol

FORMATO

75 cl

