PANTELLERIA

CLICCA QUI PER GUARDARE IL VIDEO

GIARDINO PANTESCO
PASSITO NATURALE DI PANTELLERIA DOC

Da uve zibibbo coltivate ad alberello e appassite sui «cannizzi» al caldo sole d'agosto, un elegante Passito dai profumi di datteri, fichi e albicocca disidratata.

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 a partire da metà agosto per le uve destinante all'appassimento naturale. Da fine agosto a metà settembre prosegue la vendemmia per le uve destinate alla produzione del mosto fresco. Vinificazione con pressatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata. Al mosto in fermentazione si aggiunge a più riprese l'uva passa. Affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE
Colore: oro carico.
Profumo: intenso e complesso, con spiccate note di datteri, fichi e albicocca disidratata. Accompagnano il sorso anche lievi accenni di miele, carruba e agrumi canditi.
Gusto: morbido, caratterizzato da una piacevole sapidità che bilancia la dolcezza.

ABBINAMENTI
Esalta tutti i dolci al cioccolato, come il classico tortino con cuore morbido. È perfetto anche in abbinamento ai formaggi stagionati, con l'aggiunta di miele di castagno. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO
14,5% vol

FORMATO
75 cl